

Dr. Oetker's Erzeugnisse

The image displays a variety of Dr. Oetker's baking mixes and ingredients. The products are arranged on a dark, reflective surface. The items include:

- Frühlings Guglhupf**: A large yellow box featuring four children's faces.
- Gollerspeise**: A red box with a white silhouette of a woman's head.
- Rote Grütze Pulver**: A yellow box with a red silhouette of a woman's head.
- Regina**: A pink box with a white silhouette of a woman's head.
- Natron**: A yellow box with a black silhouette of a woman's head.
- Pudding Pulver**: A yellow box with a red silhouette of a woman's head.
- Schokoladenspeise**: A brown box with a red silhouette of a woman's head.
- Gustin**: A blue box with a white silhouette of a woman's head.
- DIBONA**: A yellow box with a red silhouette of a woman's head.
- Purina**: A red box with a white silhouette of a woman's head.

At the bottom left, there is a small figure of a woman holding a tray, and at the bottom right, there is a circular logo with the word "Austria" and the text "Österreichisches Erzeugnis".

anlässlich des 25-jährigen Geschäftsjubiläums



Dr. A. Oetker's
Backpulver-
fabrik i. Baden
bei Wien im
Gründungsjahr



Dr. A. Oetker's
Backpulver-
fabrik im Jubi-
läumsjahr



Dr. A. Oetkers
Auslieferungs-
lager Wien
(Portal)
VI, Gumpen-
dorferstraße 11
Tel. A-33-5-75,
Serie

DR. OETKER'S JUBILÄUMS- KOCHBUCH

wurde anlässlich des 25jährigen Bestandes der Firma Dr. A. Oetker in Baden bei Wien herausgegeben.

Dieses Kochbuch, das ganz neue, bisher noch nicht veröffentlichte Rezepte enthält, soll der österreichischen Hausfrau neue Dienste erweisen. Viele Hunderttausende von Rezeptbüchern sind seit Bestand der Firma Dr. A. Oetker hinausgegeben worden und zeigt die lebhafteste Nachfrage nach Dr. A. Oetker's Präparaten, wie sehr diese bei der österreichischen Hausfrau Anklang finden. Gerade hier in Österreich, dem Lande der Mehlspeisen, konnten sich nur wirklich erstklassige Produkte durchsetzen. Heute weiß jede Hausfrau, daß ein Produkt, das als Schutzmarke den hellen Kopf trägt, millionenfach erprobt und unbedingt verlässlich ist. Aber nicht nur gut sind Dr. Oetker's Präparate, sie sind auch so billig und helfen sparen, so daß sie in jedem Haushalt verwendet werden können. Die Hausfrau sieht heute beim Einkauf von Backpulver oder Vanillinzucker auf die Schutzmarke



da sie mit Oetker-Erzeugnissen die besten Erfahrungen selbst gemacht hat.

Nachdruck verboten. Alle Rechte vorbehalten. Veröffentlichungen, auch auszugsweise, nur mit Zustimmung der Firma Dr. A. Oetker, Baden, erlaubt.



Inneres der Küche für praktische Backanleitungen:
Wien VI, Gumpendorferstraße 11. Tel. A-33-5-75 Serie.
Backkurse finden fortlaufend statt.
Auskunft und Anmeldung im Verkaufslokal.

EINLEITUNG.

Einiges über das Backen mit Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ bewirkt das Aufgehen des Teiges, das Gebäck wird dadurch locker und ist daher leicht verdaulich. Es gibt auch andere Mittel, die den gleichen Zweck verfolgen; keines erfüllt ihn so vollkommen wie Dr. Oetker's Backpulver „Backin“. Seine Anwendung ist so kinderleicht, daß es keinen Mißerfolg bei Einhaltung der einfachen Backvorschriften geben kann.

Welche Vorteile bietet nun Dr. Oetker's Backmethode gegenüber anderen Methoden?

1. Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ ist unbedingt verläßlich. Durch seine Zusammensetzung ist es fast unbegrenzt haltbar und kann immer ein kleiner Vorrat davon im Hause gehalten werden. Es versagt nie, der Teig bleibt nicht sitzen und wird immer gleichmäßig locker.

2. Durch die gerade Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ eigene Triebkraft wird der ganze Teig gleichmäßig aufgelockert und dadurch besonders leicht verdaulich; Kindern und Kranken sind Backpulver-Mehlspeisen besonders zuträglich. Blähungen oder Sodbrennen gibt es auch nach dem Genuß von frischen Oetker-Mehlspeisen nicht.

3. Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ hinterläßt keinerlei Nachgeschmack, im Gegenteil, die in der Mehlspeise enthaltenen wohlschmeckenden Bestandteile werden dadurch besonders hervorgehoben.

4. Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ spart an Zeit. Alle Zutaten können gleich vermischt und der fertige Teig sofort ins Rohr gegeben werden. Man braucht nicht stundenlang auf das Aufgehen warten wie bei anderen Teigen.

5. Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ spart an Geld, denn ein Päckchen Backpulver ersetzt in der Triebkraft den Schnee von 3 bis 4 Eiern. Dies ist ein nicht zu unterschätzender Vorteil, besonders in den Wintermonaten, wo die Eier doch so teuer sind. Außerdem ist der Preis von Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ so billig gehalten, daß es in jedem Haushalt verwendet werden kann. Es steht nämlich der Preis eines wirklich guten Backpulvers in gar keinem Verhältnis zu dem Erfolg desselben, denn durch ein schlechtes Backpulver oder durch ein minderwertiges anderes Backhilfsmittel werden sämtliche Zutaten ver-

dorben. Der Einkauf von Backpulver ist immer eine Vertrauenssache und es weiß heute jede Hausfrau ganz genau, daß **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“** sich durch Jahrzehnte als besonders erstklassig bewährt hat.

Wie wird nun **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“** angewendet? Auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl rechnet man ein Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**. Bei Mehlspeisen mit viel Flüssigkeit oder viel Obst nimmt man gerne $1\frac{1}{2}$ Päckchen auf $\frac{1}{2}$ kg Mehl. Alle Zutaten müssen kalt angewendet und das Backpulver stets mit dem Mehl gemischt, hinzugegeben werden, nachdem schon alles andere gut miteinander verrührt wurde. Niemals darf das Backpulver mit Milch oder Wasser angerührt werden. Man bewahrt das Backpulver auch vor Feuchtigkeit, weil es durch Feuchtigkeit eventuell an Triebkraft etwas verlieren kann. Der Rührteig soll im allgemeinen so sein, daß er dick vom Löffel fließt; wieviel Flüssigkeit ein Teig braucht, hängt von der Mehlsorte und von der Größe der Eier ab. Man wird also die Flüssigkeit langsam zugeben und sich durch stetes Umrühren überzeugen, ob der Teig bereits genug Flüssigkeit aufgenommen hat. Zu dünne Teige sinken beim Backen leicht ein.

Also nochmals kurz zusammengefaßt: Man verrührt alle Zutaten, wie Butter, Zucker, Eier usw. innig miteinander und fügt dann nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl und langsam, wie oben angegeben, die Milch hinzu. Dann rührt man den Teig mit einem flachen Kochlöffel so lange, bis er ganz gleichmäßig ist. Besonders flaumig wird der Teig, wenn man erst zum Schluß den in einzelnen Rezepten angegebenen Eischnee dazugibt. Man füllt den Teig in die mit Fett oder Butter ausgestrichene Form und gibt ihn ins Rohr. Beim Backen von Guglhupf empfiehlt es sich, während der ersten Viertelstunde des Backprozesses die Form mit einem Stück Papier zu bedecken, damit die obere Krustenbildung nicht zu schnell erfolgt, wodurch das vollständige Aufgehen des Teiges verhindert werden kann. Bei Guglhupf, hohen Torten und Kuchen, besonders bei jenen, die viel Schnee (Eiklar) enthalten, darf die Röhre während der ersten Viertelstunde des Backens nicht geöffnet werden, da sonst der Kuchen leicht zusammenfällt.

An Stelle der Butter kann man auch bei allen Rezepten ein anderes Fett, eine gute Margarine oder Pflanzenfett, nehmen. Butter ist jedoch bei feinen Mehlspeisen immer vorzuziehen.

Milch kann man auch teilweise durch Wasser ersetzen oder durch entsprechend verdünnte Kondensmilch.

Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ und alle übrigen Oetker-Präparate, die im Inhalt des Kochbuches angeführt sind, erhält man in allen einschlägigen Geschäften. Die Fabrik weist aber auch gerne Bezugsquellen nach und es werden auf Wunsch Rezepte gratis und franko versandt.

Man wende sich auch in allen Fragen, die die häusliche Bäckerei betreffen, an die Nahrungsmittelwerke **Dr. A. Oetker**,

Baden bei Wien, oder an das Auslieferungslager **Wien VI**, Gumpendorferstraße 11, Telephon A-33-5-75, Abteilung Back-Kurse, die jede gewünschte Auskunft bereitwilligst und umgehend erteilen.

Dr. Oetker's Backöle

mit Bittermandel- und Zitronengeschmack und Rumaroma dienen zur Verfeinerung sämtlicher Mehlspeisen, Torten, Bäckereien usw. und werden tropfenweise, je nach Geschmack, dem Teige beigegeben.

Bittermandelöl ist vorzüglich in Kakao-Mehlspeisen, muß aber äußerst sparsam verwendet werden, für $\frac{1}{2}$ kg Masse nur 2 Tropfen, von den anderen Sorten 4 bis 8 Tropfen je nach Geschmack.

Dr. Oetker's Creme-Pulver „Dibona“.

Die feine Kochkunst rechnet die nach ihren Bestandteilen und Zubereitungsweisen unendliche Menge verschiedenartiger Cremes zu den feinsten Leckerbissen, die man teils als kalte, teils als warme Nachspeisen oder bei Jausen nach dem Kaffee gibt. Die meisten Cremes zeichnen sich jedoch durch umständliche und teure Zubereitung aus; deswegen habe ich ein Creme-Pulver, genannt „Dibona“, Schokolade- und Vanillegeschmack, zusammengesetzt, mit dem man schnell und leicht eine schmackhafte Creme bereiten kann, die sich auch vorzüglich zur Füllung von Cremekrapfen-Schnitten und vielen anderen Bäckereien eignet.

Zur Herstellung von 6 bis 8 Portionen Creme benötigt man 1 Päckchen Dibona-Creme-Pulver, 10 dkg Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, einen knappen halben Liter Milch für die Schokoladecreme und $\frac{3}{4}$ Liter Milch für die Vanillecreme.

Zubereitung: Von der Milch nimmt man 4 bis 6 Eßlöffel weg, rührt darin das Dibona-Creme-Pulver glatt und läßt es 5 Minuten stehen. Die restliche Milch kocht man mit dem Zucker und Vanillinzucker auf, zieht vom Feuer, mengt das angerührte Pulver ein und läßt unter stetem Rühren noch 2 Minuten wallend kochen. Man füllt sofort in Portionsgläser und läßt vollkommen erkalten. Die Creme wird mit Vanillesauce aus **Dr. Oetker's Saucenpulver** mit Vanillegeschmack oder mit Schlagobers oder auch ohne Zugabe serviert.

Weicher und ausgiebiger ist die Creme durch Verwendung von einem Ei. Der Dotter wird mit der Anrührmasse fest verquirlt, der festgeschlagene Eischnee in die fertiggekochte Creme mit der Schneerute hineingeschlagen.

Will man die Creme flüssiger haben, kann man das Milchquantum erhöhen.

Besonders fein wird die Creme, wenn sie nach obiger Vorschrift (ohne Ei) gekocht, bis zum völligen Erkalten mit der Schneerute gerührt und dann mit $\frac{1}{8}$ Liter geschlagenem Schlagobers vermischt wird.



Dr. Oetker's Einsiede-Hilfe

wird in neuerer Zeit mit bestem Erfolg angewendet, weil dieses Präparat den Geschmack der Früchte nicht nur nicht beeinträchtigt, sondern ihn lange Zeit sogar frisch und kräftig hält. Die Anwendung ist einfach und sauber, der Preis billig. Ein Päckchen **Dr. Oetker's Einsiede-Hilfe** genügt, um 5 kg eingesottene Früchte, Marmelade oder Gelee gegen Schimmel zu schützen.

Die Hausfrau, welche dieses Präparat einmal kennen gelernt hat, wird es stets ihrem Eingesottenen, Marmeladen usw. zusetzen und braucht sich über verschimmelte Kompotte nicht mehr zu ärgern.

Im Interesse einer ausgedehnten Verwendung ist der Preis billigst gestellt.

Gebrauchsanweisung auf jedem Päckchen.

Prospekte mit einer Auswahl Einsiede-Rezepte werden, wenn beim Kaufmann nicht erhältlich, auf Verlangen direkt von der Fabrik gratis und franko zum Versand gebracht.

Geleespeisen.

Dr. Oetker's „Regina“ Speisegelatine.

Zu den erfrischendsten Vor- und Nachspeisen gehören unzweifelhaft die mit Hilfe von Speisegelatine hergestellten sauren und süßen Speisen. Daß diese Speisen noch nicht Allgemeingut jeder Küche geworden sind, liegt wohl besonders an der nicht zu leugnenden Umständlichkeit der Zubereitung, die in der Verwendung der Blattgelatine und Hausenblase ihren Grund hat.

Ich glaube daher, mancher Hausfrau einen Dienst zu erweisen, wenn ich mit meiner pulverförmigen Regina-Gelatine (weiß und rot) in Päckchen ein Mittel in den Handel bringe, das gegenüber der bisher üblichen Blattgelatine einen großen Fortschritt aufweist.

Beim Gebrauch von **Dr. Oetker's Regina-Speisegelatine** fällt das lästige und zeitraubende Einweichen fort, denn sie löst sich in heißer Flüssigkeit sehr leicht und schnell.

Gelatine darf nicht gekocht, sondern nur in heißer Flüssigkeit gelöst werden, da sie sonst einen leimartigen Geschmack bekommt.

Dr. Oetker's Regina-Speisegelatine kann man zu allen Fisch-, Fleisch- und sonstigen Sulzen sowie Fruchtgelees verwenden; man wolle hiebei aber stets den Grundsatz beachten, daß auf $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit 1 Päckchen **Dr. Oetker's Regina-Speisegelatine** zu nehmen ist.

Zubereitung und Verwendung:

1 Paket **Dr. Oetker's Regina-Speisegelatine** weiß oder rot in einem starken halben Liter heißer Flüssigkeit auflösen (nicht kochen!), zum Erkalten beiseite stellen.

Flüssigkeit: Entweder $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, Saft von 1 bis 2 Zitronen, mit Zucker abschmecken, die fehlende Flüssigkeit mit Wasser ergänzen. Oder anstatt Weißwein Fruchtsaft nehmen.

Für saure Sulzen $\frac{1}{2}$ Liter pikant abgeschmeckte, entfettete lautere Rindsuppe.

Sehr ratsam ist es sodann, die aufgelöste Gelatine vor dem Füllen der Sulz- oder Geleeformen ungefähr 15 Minuten stehen zu lassen und dann noch einmal tüchtig umzurühren. Hiedurch wird auch beim längeren Stehenlassen der Cremes usw. ein Ausscheiden einzelner Bestandteile ganz vermieden.

Bei Speisen, die auf kaltem Wege zubereitet werden, sowie bei Milchspeisen ist es unbedingt nötig, die Gelatine in einer halben Tasse heißen Wassers separat aufzulösen.

Die fertige Speise wird in einem kühlen Raume so lange beiseitegestellt, bis sie fest geworden ist; im Sommer also am besten im Eisschrank oder in kaltes Wasser gestellt, im Keller, im Winter in der Speisekammer.

Dr. Oetker's Götterspeise

ist eine Geleespeise, die in 5 Geschmacksarten, bereits gestüßt und nur in einem $\frac{1}{2}$ Liter heißen Wasser zu lösen, eine leichte und mannigfache Zubereitung von Erfrischungsspeisen ermöglicht.

Kirschgeschmack (dunkelrot),
Johannisbeergeschmack (leuchtendrot),
Himbeergeschmack (hellrot),
Erdbeergeschmack (braunrot),
Waldmeistergeschmack (grün).

Zubereitung und Verwendung:

1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise in $\frac{1}{2}$ Liter heißen Wasser auflösen oder $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder $\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft oder Obstwein und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Geleespeisen reicht man am besten mit Früchten vermengt, in Gläser gefüllt und kalt gestellt; man kann, wenn die Geleespeise zu sulzen beginnt, diese mit einer Schneerute (10 Minuten) zu Schaum schlagen (eventuell mit etwas geschlagenem Schlagobers vermengen) und mit Früchten untermengt in Gläsern reichen. Sieht sehr hübsch aus.

Dr. Oetker's Guglhupfmasse,

das Ideal jeder Hausfrau zur Bereitung des nahrhaften Oetker-Guglhupf, verschiedener Torten, Kakes und Obstkuchen. Einfachste Verwendung, da Backpulver und Zucker bereits mit dem Mehl vermengt ist. Alle zum Aufbau des Körpers notwendigen Nährstoffe sind im Oetker-Guglhupf enthalten. Jedem Päckchen sind einige Rezepte beigegeben, so daß Dr. Oetker's Guglhupfmasse jedem Geschmacke entsprechend zubereitet werden kann.

Um dem Wunsche vieler Hausfrauen, die gewöhnt sind, ihre Mehlspeise aus glattem Mehle zuzubereiten, Rechnung zu tragen, erzeuge ich neuerdings eine Guglhupfmasse, hergestellt aus feinstem glatten Mehl unter dem Namen **Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf**. Es bleibt daher nunmehr dem Geschmack der Hausfrau überlassen, ob sie die Mehlspeisen aus der bewährten **Dr. Oetker's Guglhupfmasse** oder aus **Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf** zubereiten will. Separate Rezepte für **Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf** sind den Paketen selbst beigegeben und in jedem Geschäft oder auch direkt bei mir erhältlich.

Dr. Oetker's „Gustin“.

Bestes Stärkemehl, reich an knochenbildenden Substanzen. Mit Milch gekocht, für Kinder sehr empfehlenswert. Läßt sich überall verwenden, wo Kartoffel- oder Stärkemehl sonst angewendet wurde.

Will man einen Kuchen besonders flaumig und locker machen, ersetzt man $\frac{1}{3}$ des Mehles durch **Dr. Oetker's Gustin**.

Nicht nur zu Kuchen und Mehlspeisen, sondern auch bei Gemüsen und Saucen findet Gustin Anwendung zum Sämigmachen derselben. Dabei muß es immer kalt angerührt werden.

Dr. Oetker's Hausnatron

findet im Haushalt die gleiche mannigfachste Verwendung wie Speisesoda.

Dem Kochwasser der Hülsenfrüchte fügt man $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll zu, um das Weichkochen zu erleichtern.

Eine Messerspitze **Dr. Oetker's Hausnatron** in die Milch getan, verhindert deren Gerinnen.

Um gekochte Gemüse, wie Spinat, Kochsalat usw. frisch in der Farbe zu erhalten, fügt man dem Kochwasser eine Prise Hausnatron bei.

Bei Verdauungsbeschwerden trinkt man 1 Glas Wasser, in welchem $\frac{1}{2}$ Teelöffel Hausnatron gelöst ist.

Dr. Oetker's Puddingpulver

mit Vanille-, Mandel-, Himbeer-, Zitronen- und Schokoladengeschmack.

Diese Puddingpulver haben überall den Beifall der Hausfrauen und Mütter gefunden. Milch ist das beste und billigste Nahrungsmittel für Kinder und gibt mit Zucker und 1 Päckchen obigen Pulvers eine Speise, wie sie nahrhafter, wohlschmeckender und billiger kaum hergestellt werden kann.

Manche Kinder und Erwachsene mögen die gekochte Milch nicht trinken. Diesen sind die Puddings besonders zu empfehlen, weil dadurch dem Körper große Mengen dieses vorzüglichen Nahrungsmittels zugeführt werden können. Halbjährige Kinder können diese Puddings schon verdauen, und während der ganzen Kinderzeit sollten die Eltern dafür sorgen, daß diese einfachen, nicht reizerregenden Speisen mittags und vor dem Schlafengehen den Kindern gereicht werden. Es ist ein Vergnügen, zu sehen, wie gerne die Kinder solche Puddings genießen.

Vor allen Dingen ist zu bedenken, daß ein richtig ernährter Körper gegen jede Krankheit und Ansteckung viel widerstandsfähiger ist als ein schwächlicher Körper. Die einfache und schnelle Art der Herstellung gestattet jeder Mutter, täglich ihren Kindern **Oetker-Puddings** zu kochen oder den Kindern wenigstens am Sonntag diesen kräftigen Leckerbissen vorzusetzen.

Es ist notwendig, beim Einkauf ausdrücklich **Dr. Oetker's Puddingpulver** zu verlangen.

Dr. Oetker's Feinkostpudding, und zwar **Dr. Oetker's Makronen-Pudding** mit gehackten Mandeln und **Dr. Oetker's Schokoladespeise** mit gehackten Mandeln sind zwei delikate Speisen, die selbst den Feinschmecker befriedigen.

Dr. Oetker's „Purina“-Pudding

dient zur einfachen und schnellen Bereitung einer vorzüglichen, sehr nahrhaften und doch billigen warmen Speise. Überall, wo man warme Mehlspeisen dem kalten Pudding vorzieht, ist der **Auflauf-Pudding**, aus Purina hergestellt, hoch willkommen und besonders für Kinder jeden Alters eine geradezu ideale Nahrung.

Sehr beliebt ist auch der **Purina-Delicateß-Pudding**, dessen Rezept auf dem Innenbeutel der Packung abgedruckt ist.

Dr. Oetker's Rote Grütze

dient zur Bereitung einer sehr schmackhaften Nachspeise, welche besonders im Sommer sehr gerne mit Vanillesauce aus **Dr. Oetker's Saucenpulver mit Vanillegeschmack** genossen wird. Durch den erfrischenden Geschmack und die leichte Bereitungsweise sowie die billigen Herstellungskosten gibt dies einen Nachtisch, welcher vielen festen Mehlspeisen vorgezogen wird. Wenn man die Rote Grütze anstatt mit einem knappen halben Liter Wasser mit Kompottflüssigkeit kocht, nach dem Kochen mit den Früchten vermischt und in einer Glasschüssel erkalten läßt, erhält man eine ausgezeichnete Erfrischungsspeise, die auch sehr hübsch aussieht.

Dr. Oetker's Saucenpulver mit Vanillegeschmack.

Saucen sollen dazu dienen, den Wohlgeschmack der Speise, zu der sie gegeben werden, erst recht hervorzuheben und zu vervollkommen.

Für Dr. Oetker's Vanille- und Mandelpudding ist Himbeersaft die beste Zugabe.

Zu Topfenpalatschinken, Milchrahmstrudel, Dr. Oetker's Schokoladepudding, ferner zu trockenem Biskuitkuchen, -schnitten, Biskotten u. dgl. schmeckt am besten Vanillesauce, die leicht und billig aus **Dr. Oetker's Saucenpulver mit Vanillegeschmack** herzustellen ist. Hat man übriges Eiweiß, kann man Schneenockerl in Milch kochen und mit der Milch und dem Saucenpulver ohne Dotter die Creme herstellen. Besonders empfehlenswert ist **Dr. Oetker's Saucenpulver mit Vanillegeschmack** zur Bereitung von Vanilleeis (siehe Rezept Seite 60).

Dr. Oetker's Vanillinzucker.

In früheren Zeiten wurden als feinstes Gewürz für Milch- und Mehlspeisen Vanilleschoten benutzt. Diese Schoten mußten jedoch mit der Milch erst aufgekocht werden und hiedurch ging ein großer Teil des guten Aromas verloren; dann mußte man die Milch durchseihen, um die Vanillereste zu entfernen. Alle diese Arbeiten sind durch den gebrauchsfertigen Vanillinzucker unnötig geworden. Will man heute eine Milchspeise, eine Sauce oder einen Kuchen mit feinem Vanillegeschmack oder -geruch versehen, so verwende man **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, den man in der Speise löst oder mit Zucker vermischt über das Backwerk streut.

Früher konnten nur wohlhabende Hausfrauen die sehr teure Vanille verwenden; heute kann jede Hausfrau **Dr. Oetker's Vanillinzucker** kaufen, um den Wohlgeschmack der Speisen zu erhöhen.

Man verwende **Dr. Oetker's Vanillinzucker** zum Würzen von Milch- und Mehlspeisen, Flammeris, Puddings, Vanillesaucen, Schlagobers, Kakao, Eis, Kuchen, Torten,

Backwerk und als Zusatz zu solchen eingemachten Früchten, die nur einen schwachen Geruch haben, zum Beispiel zu Apfelgelee und Marmelade.

Beim Einkauf verlange man ausdrücklich **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, Marke „Heller Kopf“, weil es viele minderwertige Erzeugnisse im Handel gibt, die sehr wenig oder gar kein Vanillin enthalten und dadurch unwirksam sind. Der Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker's Vanillinzucker entspricht 2 bis 3 Schoten guter Vanille.

Dr. Oetker's Küchenhilfsmittel

seit 25 Jahren millionenfach bewährt!

DR. OETKER'S Backpulver „Backin“	—15
DR. OETKER'S Vanillinzucker	—15
DR. OETKER'S Puddingpulver (Vanille-, Mandel-, Zitron-, Himbeer- und Schokoladengeschmack)	—25
DR. OETKER'S Makronenpudding mit gehackten Mandeln	—60
DR. OETKER'S Schokoladespeise mit gehackten Mandeln	—60
DR. OETKER'S Purina-Pudding	—25
DR. OETKER'S Cremepulver Dibona mit Vanille- oder Schokoladengeschmack	—35
DR. OETKER'S Saucenpulver mit Vanillegeschmack	—15
DR. OETKER'S Rote Grütze	—30
DR. OETKER'S Götterspeise (Geleespeise mit Himbeer-, Erdbeer-, Kirsch-, Johannisbeer- oder Waldmeistergeschmack)	—70
DR. OETKER'S Regina-Speise-Gelatine	—30
DR. OETKER'S Gustin (Stärkemehl)	—60
DR. OETKER'S Guglhupfmasse (Backmischung mit griffigem Mehl)	1—
DR. OETKER'S Frühstücksguglhupf (Backmischung mit glattem Mehl)	1—
DR. OETKER'S Einsiedehilfe	—15
DR. OETKER'S Hausnatron	—10
DR. OETKER'S Backöle (Rum-, Zitron-, Bittermandelgeschmack), Fläschchen à 2 g Inhalt	—20
Tropffläschchen à 10 g Inhalt	1—
„ à 25 g Inhalt	2·40

KUCHEN.

Nr. 1.

Feiner Apfelkuchen.

Zutaten: 9 dkg Butter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Paket Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf, 3 Löffel Milch, etwas Zitronensaft und -schale, $\frac{1}{2}$ Likörgläschen Rum, Apfelscheiben, 3 dkg Mandeln.

Zubereitung: Die Butter rührt man flaumig, fügt nach und nach die Eier hinzu, das halbe Paket Frühstücksguglhupf, die Milch, den Zitronengeschmack und den Rum. Die Masse wird in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Tortenform gegeben, mit Apfelscheiben belegt, etwas Zucker und gestiftelte Mandeln darauf gestreut, bei mäßiger Hitze gebacken.

Nr. 2.

Badner Kuchen.

Zutaten: 12 dkg Butter, 4 Dotter, 16 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Eßlöffel kalte Milch, 28 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 4 Klar Schnee, einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma oder 1 Eßlöffel Rum, etwas geschnittene Mandeln.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Dotter werden abgetrieben, das mit dem Backpulver vermengte Mehl, das Rumaroma und die Milch dazugerührt, zuletzt der Schnee. In gefetteter, mit Mandeln bestreuter Form bei Mittelhitze zirka 40 Minuten backen.

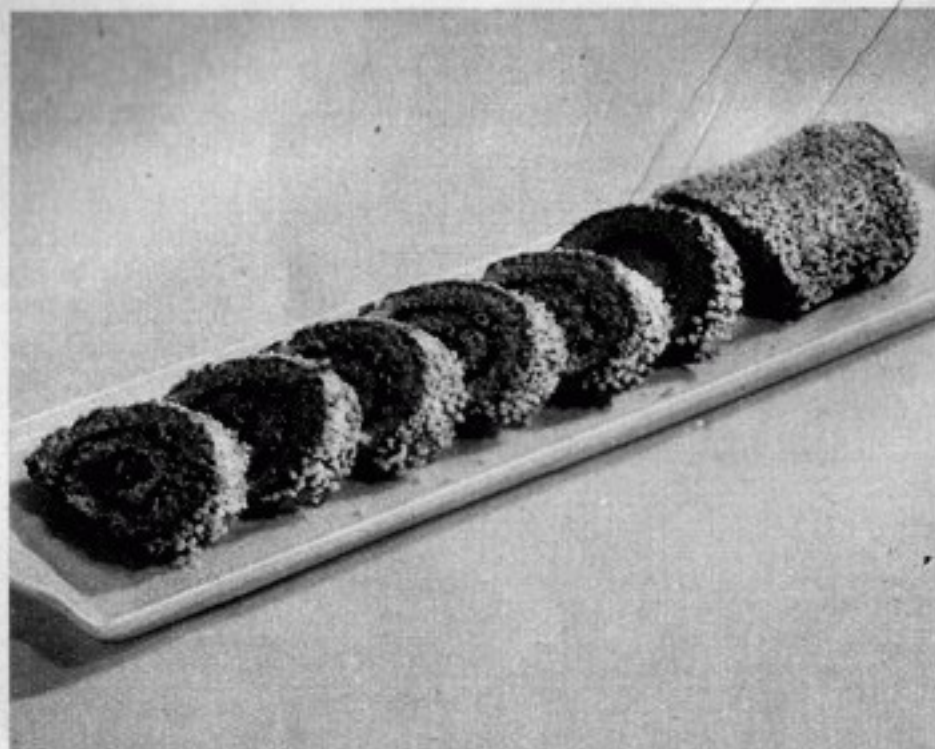
Nr. 3.

Bananenkuchen.

Zutaten: 7 dkg Butter, 3 Eier, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 15 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Belag: Bananen, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers und 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Butter, Zucker und Dotter rührt man schaumig, mischt dann das mit dem Backpulver vermengte Mehl hinzu, zuletzt den Schnee der 3 Klar. Auf gefettetem Backblech streicht man den Teig zweifingerhoch auf und bäckt bei Mittelhitze zirka 35 Minuten. Nach dem Erkalten mit blättrig geschnittenen Bananen belegen und mit Schlagobers, das mit dem Vanillinzucker gesüßt wurde, überstreichen. Der Kuchen wird in Vierecke geschnitten.



Nr. 4.

Biskuitrolle.

Zutaten: 4 Eier, 12 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 8 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Zubereitung: In den festen Schnee schlägt man die Dotter leicht ein, zieht dann das mit dem Zucker, Vanillinzucker und Backpulver vermischte Mehl mit dem Löffel unter die Schaummasse. Der Teig wird auf ein sehr gut gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech fingerhoch aufgestrichen, bei starker Hitze zirka 15 bis 20 Minuten gebacken. Noch warm mit Marmelade bestreichen und rollen. Eine Minute im Rohr trocknen. Außen kann man mit Marmelade bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Will man das Quantum erhöhen, berechnet man auf jedes Ei 3 dkg Zucker und 2 dkg Mehl. Vanillinzucker und Backpulver ist entsprechend zu erhöhen.

Nr. 5.

Blitzkuchen.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ kg Butter oder Margarine, $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ kg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma.

Zubereitung: Butter oder Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eier werden schaumig gerührt, das mit dem Backpulver vermengte Mehl und das Rumaroma hinzugegeben. In einer Pfanne zirka 40 Minuten backen.

Nr. 6.

Eiweißkuchen

ohne Dotter.

Zutaten: 7 dkg Margarine, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 14 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 4 Klar Schnee.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge verrührt man die Zutaten gut und mengt zuletzt den Schnee der 4 Klar dazu. Die Masse wird in 2 Blättern bei mäßiger Hitze gebacken und je nach Geschmack mit Marillenmarmelade, Vanille- oder Schokoladecreme gefüllt.

Vanillecreme: Siehe Rückseite von Dr. Oetker's Vanillinzuckerpackung.

Schokoladecreme: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver mit Schokoladegeschmack, das mit 2 Löffel Wasser angerührt wurde, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 10 dkg Zucker und 8 dkg Butter schlägt man mit der Schneerute am Feuer zu dicker Creme. Obenauf überzieht man den Kuchen mit Rumeis.

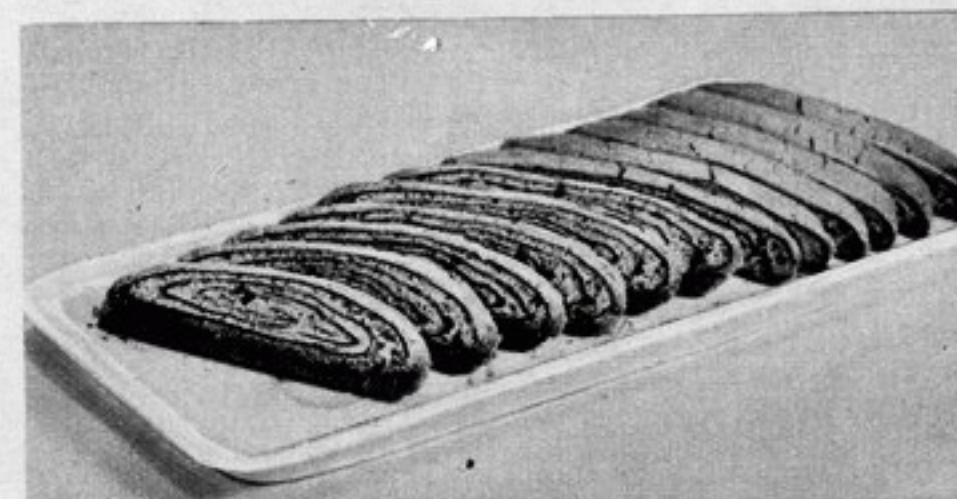
Rumeis: 15 dkg gesiebten Staubzucker mit 3 Löffel kaltem Wasser und 10 Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma glatt abrühren.

Nr. 7.

Erdäpfelkuchen.

Zutaten: 20 dkg gekochte Erdäpfel, 12 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 25 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 1 Ei, etwas Zitronensaft oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 5 dkg Haselnüsse.

Zubereitung: Die gekochten Erdäpfel werden passiert und mit den anderen Zutaten zu einem Teig verrührt, von dem man die Hälfte auf ein Blech gibt, mit Marmelade bestreicht und mit grob gehackten Haselnüssen bestreut, zum Schluß die andere Hälfte darauflegt. Zirka 40 Minuten backen.



Nr. 8.

Nr. 8.

Gerollter Kuchen.

Zutaten: 20 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 8 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Dotter, 10 dkg Butter.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten knetet man einen Teig, rollt ihn dünn aus, bestreicht dünn mit Marmelade, rollt ihn wie einen Strudel und bäckt am Blech bei Mittelhitze zirka 40 Minuten. In fingerbreite Schnitten schneiden.

Nr. 9.

Feiner Gewürzkuchen.

Zutaten: 9 dkg Butter, 27 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Dotter, 1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 24 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 9 dkg Schokolade, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gestoßene Nelken, $\frac{3}{4}$ Kaffeelöffel Zimt, $\frac{3}{4}$ Muskatnuß gerieben, 3 Klar Schnee.

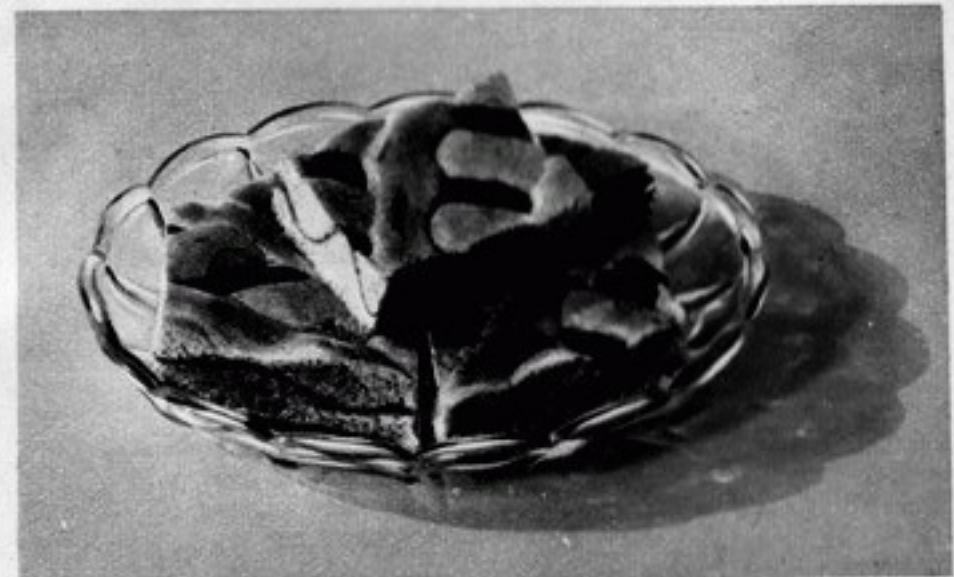


Zubereitung: Die Butter wird abgetrieben, der Zucker, Vanillinzucker, die erweichte Schokolade sowie die Dotter hinzugefügt, dann die Gewürze, das mit dem Backpulver vermengte Mehl und die Milch, zum Schluß der Schnee der 3 Klar. In Wandelform bei Mittelhitze zirka 40 Minuten backen.

Nr. 10.

Gitterkuchen.

Zutaten: 60 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 30 dkg Zucker, 30 dkg Butter oder Margarine, 2 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,



etwas Zimt, zirka 3 Löffel Milch, einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma.

Zubereitung: Man knetet obige Zutaten am Brett zu einem Teig, legt die Hälfte des Teiges auf ein Blech, bestreicht mit Marmelade; aus dem übrigen Teig macht man ein Gitter, legt es darüber und bäckt den Kuchen goldgelb.

Nr. 11.

Mittelfeiner Guglhupf.

Zutaten: 15 dkg Fett, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 50 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz, 5 dkg Rosinen.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge werden die Zutaten gut verrührt und der Teig in gut gefetteter, ausgestreuter Form bei Mittelhitze gebacken.



Nr. 12.

Guglhupf mit Nüssen.

Zutaten: 12 dkg Butter oder Margarine, 4 Dotter, 12 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 28 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 6 dkg geriebene Nüsse, einige Löffel Milch, 3 dkg Rosinen, 1 Prise Salz, 4 Klar Schnee.

Zubereitung: Die Butter oder Margarine, Dotter, Zucker und Vanillinzucker werden abgetrieben, dann kommen die geriebenen Nüsse, die Rosinen und das mit dem Backpulver vermengte Mehl hinzu und nach Bedarf rohe Milch; zum Schluß der Schnee der Klar. In einer gut ausgefetteten, mit Bröseln ausgestreuten Guglhupfform bei mäßiger Hitze zirka 50 Minuten langsam backen. Nach dem Backen sofort herausstürzen und anzuckern.

Nr. 13.

Sacherguglhupf.

Zutaten: 14 dkg Butter, 3 Dotter und 1 Ei, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 23 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Zubereitung: Obige Zutaten werden gut miteinander verrührt (das mit dem Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch), der Teig in eine gut gefettete, ausgestaubte Guglhupfform gegeben und bei Mittelhitze zirka 45 Minuten gebacken.

Nr. 14.

Kakaokuchen.

Zutaten: 5 dkg Butter, 21 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Dotter, ganz knapp $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 4 dkg Kakao, 18 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 2 Klar Schnee.

Zur Creme: 15 dkg Butter, 8 dkg Staubzucker, 1 Ei und 5 dkg Nüsse.

Zur Glasur: 10 dkg Schokolade, 15 dkg Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und etwas Butter.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Dotter rührt man schaumig, gibt den Kakao hinzu, das mit dem Backpulver vermengte Mehl, die Milch, zum Schluß wird der Schnee leicht eingemengt. In befetteter, bemehlter Form langsam backen, ausgekühlt in der Mitte durchschneiden, mit nachfolgender Creme füllen und glasieren.

Creme: Butter und Zucker rührt man schaumig, vermengt dies mit den geriebenen Nüssen und dem Ei.

Glasur: Schokolade in Butter etwas erweichen, mit schwach gesponnenem Zucker verrühren und heiß über die Torte gießen.



Nr. 15.

Kapuzinerbrot.

Zutaten: 3 Eier, 20 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 14 dkg Mandeln, 14 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 14 dkg Semmelbrösel, etwas Zimt.

Zubereitung: Die Eier rührt man schaumig, fügt Zucker und Vanillinzucker, die in die Hälfte geschnittenen Mandeln, das mit dem Backpulver vermengte Mehl, die Brösel und den Zimt hinzu; man bäckt das Brot in einer Wandelform und bestreicht es mit Wasserglasur.

Wasserglasur: 15 dkg gesiebten Staubzucker mit 3 Löffel kaltem Wasser glatt abrühren.

Nr. 16.

Königskuchen.

Zutaten: $\frac{1}{8}$ kg Margarine, 4 Dotter, 12 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Löffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 7 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg Rosinen, 12 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 4 Klar fester Schnee.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge treibt man die Zutaten zu einem Teig ab, zuletzt mengt man den festen Schnee leicht in den Teig. Man bäckt den Kuchen in einer Torten- oder Wandelform zirka 40 bis 45 Minuten und bestreut den fertigen Kuchen mit Zucker.

Nr. 17.

Nürnberger Lebkuchen.

Zutaten: 10 dkg Butter oder Margarine, 4 Eßlöffel Honig, 25 dkg Rohrzucker, 4 Dotter, von 1 Zitrone Saft und Schale oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Löffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma,

1 Eßlöffel Zimt, 5 gestoßene Gewürznelken, von einer Orange die abgeriebene Schale, 5 dkg feingeschnittenes Zitronat, 5 dkg geschälte, halbierte Mandeln, $\frac{1}{2}$ kg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, fester Schnee von 4 Klar.

Zubereitung: Butter, Zucker, Honig und Dotter werden 20 Minuten abgetrieben, die anderen Zutaten in obiger Reihenfolge eingerührt, zuletzt der Schnee leicht daruntergemengt. Im eingefetteten Zwiebackmodell zirka $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze backen; ausgekühlt in Scheiben schneiden.

Nr. 18.

Lebkuchen

ohne Honig.

Zutaten: 48 dkg Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Ei, etwas Zitronenschale oder Dr. Oetker's Backöl Zitrone, etwas Zimt, 3 dkg feingeschnittene Nüsse, 3 dkg Rosinen, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, $\frac{1}{2}$ kg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.



Zubereitung: Die Hälfte des Zuckers brennt man ohne Zusatz, gibt das Wasser dazu und den restlichen Zucker und läßt dies gut einkochen. Das Ei, die Gewürze und die übrigen Zutaten vermengt man mit dem ausgekühlten Zucker und bäckt in einer Form oder Pfanne. Noch warm in Stücke schneiden, mit Mandeln belegen.

Nr. 19.

Marmorkuchen.

Zutaten: 12 dkg Margarine oder Butter, 18 dkg Zucker, 3 Dotter, 25 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 3 Klar Schnee, 2 dkg Kakao, 2 Löffel Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Butter oder Margarine wird schaumig gerührt, dann der Zucker, Vanillinzucker und



nach und nach die Dotter eingerührt, das mit dem Backpulver gut vermengte Mehl wird abwechselnd mit der Milch hinzugefügt, zuletzt der Schnee leicht eingemengt. Die halbe Masse mit dem in 2 Löffel Milch abgerührten Kakao dunkel färben. In die befettete und bemehlte Form abwechselnd einen Löffel weiße, einen Löffel dunkle Masse geben. Den Teig oben glatt streichen, bei mäßiger Hitze backen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er bezuckert oder, nachdem er dünn mit Marmelade bestrichen wurde, glasiert.

Glasur: 25 dkg Staubzucker mit etwas Zitronensaft und sehr wenig Wasser schaumig rühren und als dicke Glasur über den Kuchen streichen. Wenn nötig, mit heißem Messer gleichstreichen.



Nr. 20.

Nr. 20.

Milchbrot.

Zutaten: 2 Eier, 10 dkg Zucker, 1 Prise Salz, etwas Zitronenschale oder 8 Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 3 dkg Rosinen oder Korinthen.

Zubereitung: Die Eier rührt man mit dem Zucker, Salz, Zitronengeschmack ab, mengt nach und nach das mit dem Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch ein, zuletzt die Rosinen oder Korinthen. In gefetteter Form zirka 40 bis 45 Minuten bei Mittelhitze backen.

Nr. 21.

Mohnkuchen.

Zutaten: 14 dkg Butter, 18 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 30 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 25 dkg geriebener Mohn, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Zitronengeschmack, am besten einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, Zimt.

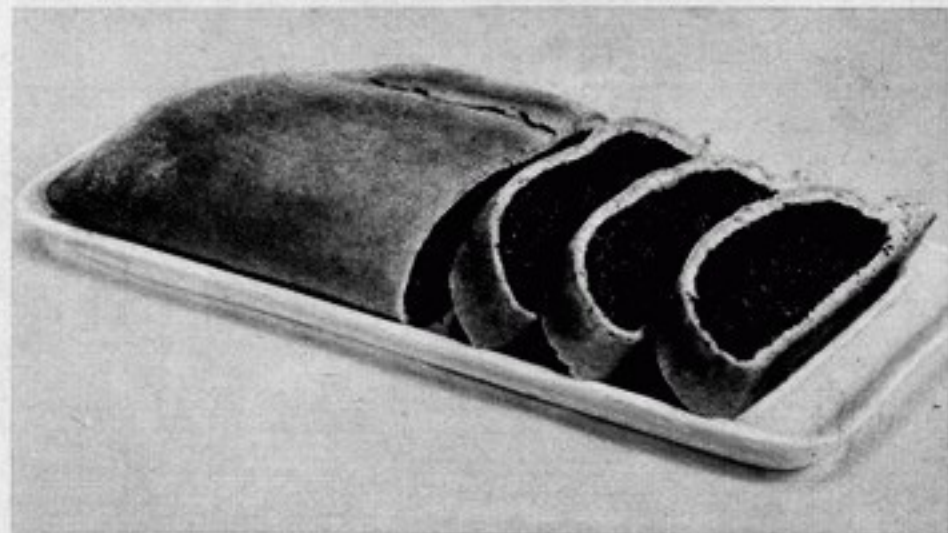
Zubereitung: In obiger Reihenfolge treibt man die Zutaten gut ab, gibt Zimt und Zitronengeschmack dazu und trägt die Masse kleinfingerdick auf ein gut bestrichenes Blech auf; man bäckt den Kuchen eine halbe Stunde im Rohr und schneidet in Rhombenstückchen.

Nr. 22.

Mohnwecken.

Zutaten: 20 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, etwas Zimt, $2\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier.

Fülle: $\frac{1}{4}$ kg geriebener Mohn, etwas Milch, Zimt, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, Zitronen- und Rumgeschmack, am besten einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma und Backöl Zitrone.



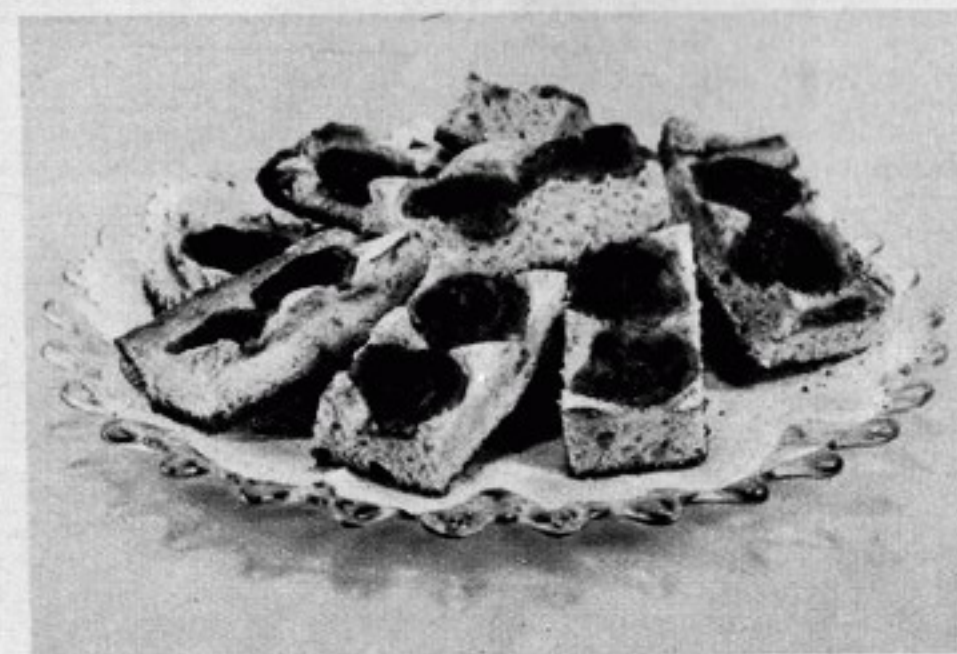
Zubereitung: Obige Zutaten verknetet man zu einem Teig, rollt ihn aus, streicht untenstehende Fülle hinein, schlägt den Teig darüber gut zusammen, bestreicht mit Fett und bäckt zirka 40 Minuten bei Mittelhitze.

Fülle: Der geriebene Mohn wird mit der Milch, Zimt und Vanillinzucker leicht aufgekocht; nach dem Erkalten fügt man den Zitronen- und Rumgeschmack hinzu.

Nr. 23.

Obstkuchen.

Zutaten: 10 dkg Butter, 4 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei und 1 Dotter, 25 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Prise Salz.



Zubereitung: Die Butter wird abgetrieben, die anderen Zutaten in obiger Reihenfolge nach und nach dazugegeben, die Masse auf ein Blech gestrichen und halbierte Pflaumen oder Marillen daraufgelegt. $\frac{1}{2}$ Stunde bei Mittelhitze backen, dann anzuckern.

Nr. 24.

Mürber Obstkuchen.

Zutaten: 25 dkg Weizenmehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 3 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 10 dkg beliebiges Fett.

Zubereitung: Man knetet aus obigen Zutaten einen Teig, legt die Hälfte als Boden in eine Tortenform, eine Teigrolle rundherum, belegt mit Obst (halbierten Pflaumen, Marillen usw.), macht ein Teiggitter darüber und bäckt bei Mittelhitze zirka 40 Minuten.

Nr. 25.

Saftiger brauner Kuchen.

Zutaten: 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 3 Dotter, 2 Rippen Schokolade, 3 dkg Semmelbrösel, etwas Dr. Oetker's Rumaroma, 10 dkg Haselnüsse, 5 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 8 Eßlöffel Milch, 3 Klar Schnee.

Zubereitung: Butter, Zucker, Dotter und die erwärmte Schokolade werden flaumig abgetrieben, die mit etwas Rumaroma befeuchteten Semmelbrösel beigelegt, die gestoßenen Haselnüsse, das mit dem Backpulver vermengte Mehl, die gekochte kalte Milch, zum Schluß der Schnee der 3 Klar. In gefetteter Tortenform langsam im Rohr backen.

Nr. 26.

Schaumkuchen.

(Zur Verwendung von übrigem Eiweiß.)

Zutaten: 21 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $7\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 1 Dotter, 14 dkg Butter. Zum Belag: 4 Klar Schnee, 12 dkg Staubzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.



Zubereitung: Das mit dem Backpulver vermengte Mehl wird mit Zucker, Dotter und Butter zu einem Teig geknetet, dieser in einer Tortenform goldgelb gebacken und, halb erkaltet, mit Marmelade bestrichen.

Belag: Von den 4 Klar wird fester Schnee geschlagen, der Staubzucker und Vanillinzucker beigelegt, diese Masse auf den Kuchen gestrichen; der Kuchen wird noch einige Minuten in die Röhre gegeben, bis der Schnee ein wenig gelb wird.

Nr. 27.

Sonntagskuchen.

Zutaten: 12 dkg Butter oder Margarine, 12 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Dotter, 30 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 1 Prise Salz, Zitronengeschmack, am besten einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 8 bis 12 dkg Preßfeigen, 2 Klar Schnee.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Dotter rührt man gut ab, fügt dann die übrigen Zutaten, zum Schluß den Schnee dazu. Die Feigen schneidet man kleinwürflig und mischt sie in den Teig. In gut gefetteter Form backen.

Nr. 28.

Süßes Landbrot.

Zutaten: 5 dkg Butter, 25 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 2 Eier, 40 dkg schwarzes Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{4}$ Liter schwarzer Kaffee, 1 Messerspitze Zimt, etwas Neugewürz und Zitronenschale oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten macht man einen ziemlich festen Teig, den man in gut ausgefetteter Tortenform bei mäßiger Hitze zirka 1 Stunde bäckt.

Nr. 29.

Topfenkuchen.

Zutaten: 25 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 10 dkg Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, 10 dkg Butter.



Fülle: 2 dkg Butter, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Dotter, 20 dkg Zucker, 2 Löffel Milch, 4 dkg Dr. Oetker's Gustin, mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“ vermennt, $\frac{1}{2}$ kg passierter Topfen, 15 dkg Rosinen, Schnee von 2 Klar.

Zubereitung: Aus den erstangeführten Zutaten knetet man einen Teig, rollt ihn aus, belegt Boden und Rand einer größeren Tortenform und stellt kühl.

Fülle: Die Butter rührt man mit dem Zucker, Vanillinzucker und den Dottern ab, mengt die anderen Zutaten, zuletzt Rosinen und Schnee, dazu, füllt die Masse in die Tortenform und bäckt den Kuchen bei Mittelhitze eine gute Stunde.

Nr. 30.

Vanillekuchen.

Zutaten: 4 Dotter, 14 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 5 Löffel Milch, 14 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 1 Kaffeelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 4 Klar Schnee.

Zubereitung: Dotter, Zucker und Vanillinzucker rührt man schaumig, fügt die Milch und die zerlassene Butter hinzu, dann das mit dem Backpulver vermennte Mehl und zum Schluß den festen Schnee der 4 Klar. In einer mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestäubten Form sofort in mittelheißem Rohr backen.

Nr. 31.

Feiner Zwetschkuchen.

Zutaten: 11 dkg Butter, 11 dkg Zucker, 3 Dotter, 21 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und Schale oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 3 Klar Schnee, Zwetschken.



Zubereitung: Butter, Zucker und Dotter rührt man schaumig, fügt den Zitronengeschmack, dann abwechselnd die Milch und das mit dem Backpulver vermennte Mehl hinzu, zum Schluß den Schnee der 3 Klar. Die Masse wird in eine gefettete Form gefüllt, mit entkernten Zwetschken belegt und der Kuchen ungefähr 40 Minuten bei Mittelhitze gebacken. Nach dem Backen anzuckern.

TORTEN.

Nr. 32.

Arnbergtorte.

Zutaten: 17 dkg Butter, 2 Dotter, 1 Paket Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, etwas Zitronensaft oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zur Fülle: 12 dkg Staubzucker, 12 dkg Marillenmarmelade, 4 bis 6 Eiweiß Schnee.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten bereitet man einen Teig, wälkt ihn in 4 Blätter aus und bäckt sie im Tortenreife. Mit der untenstehenden Fülle werden die Blätter gefüllt und obenauf bestrichen. Wenn die Torte fertig ist, muß sie mindestens einen Tag in einem kalten Raum stehen.

Fülle: Der Staubzucker wird mit der Marmelade $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann der Schnee hinzugefügt.

Nr. 33.

Feine Biskuittorte.

Zutaten: 4 Dotter, $7\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, $7\frac{1}{2}$ dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 4 Klar Schnee.

Zubereitung: Dotter, Zucker und Vanillinzucker werden schaumig gerührt, das Mehl, mit dem Backpulver vermennt, leicht eingerührt, zuletzt der feste Schnee leicht eingemengt. Bei Mittelhitze zirka $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Man kann die erkaltete Torte auch durchschneiden und füllen.

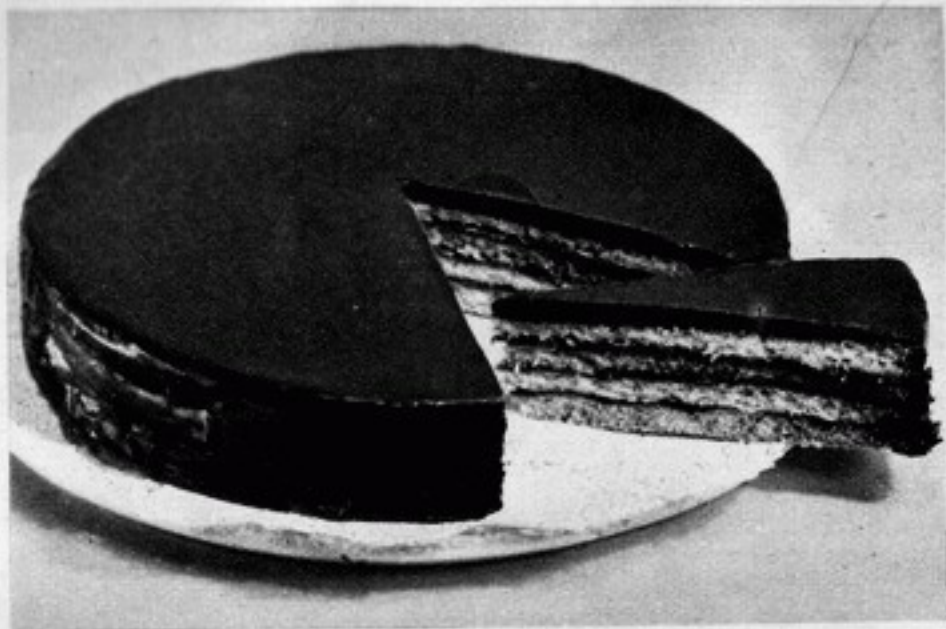
Nr. 34.

Blättertorte.

Zutaten: 30 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 15 dkg Fett.

Zubereitung: Aus den Zutaten knetet man einen Mürbteig und bäckt davon 4 Blätter lichtbraun. Diese setzt man mit Marillenmarmelade zusammen, streicht Marmelade dünn darüber und überzieht mit Schokoladeüberguß.

Schokoladeüberguß: 4 Rippen Schokolade über Dunst erweichen, mit 4 bis 6 Löffel siedendem Wasser verrühren und über die Torte gießen. 1 Tag trocknen lassen.



Feiertagstorte.

Zutaten: 10 dkg Butter, 5 dkg Zucker, 4 Dotter, 4 Eßlöffel Milch, etwas Zitronenschale, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, $\frac{1}{2}$ Paket Dr. Oetker's Guglhupfmasse, 4 Klar Schnee; Marmelade oder Schokoladecremefülle, Schokoladeüberguß.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge rührt man die Zutaten zu einem Teig, mengt zuletzt den Schnee leicht ein und bäckt zirka 45 Minuten bei Mittelhitze. Die gebackene Torte wird halbiert, mit Marmelade oder Schokoladecreme gefüllt, mit Marmelade dünn überstrichen und mit Schokoladeüberguß überzogen.

Schokoladecreme: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver mit Schokoladegeschmack, mit 2 Löffeln Wasser angerührt, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 10 dkg Zucker und 8 dkg Butter schlägt man mit der Schneerute am Feuer zu dicker Creme.

Überguß: 10 dkg Schokolade mit 2 dkg Butter erweichen, mit 15 dkg mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser schwach gesponnenem Zucker leicht abdrücken und heiß über die Torte gießen.

Haselnußtorte.

Zutaten: 21 dkg Zucker, 4 Dotter, 14 dkg geriebene Haselnüsse, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 3 dkg Semmelbrösel, 4 Klar fester Schnee.

Zur Fülle: 1 Rippe erweichte Schokolade, 7 dkg gute Butter, 5 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 10 dkg geriebene Haselnüsse, etwas Obers.

Zum Überguß: 2 Rippen Schokolade, 2 dkg Butter, 5 dkg Zucker, $\frac{1}{16}$ Liter Wasser.



Zubereitung: Zucker und Dotter werden schaumig abgetrieben, die anderen Zutaten, zuletzt der feste Schnee, eingemengt. Bei Mittelhitze zirka 40 Minuten backen. Ausgekühlt, wird die Torte gefüllt und mit Schokoladeüberguß überzogen.

Überguß: Schokolade mit Butter erweichen, Zucker mit Wasser bis zum kleinen Faden spinnen und kleinweise in die Schokolade rühren. Rasch über die Torte gießen, nicht verstreichen.

Haustorte.

Zutaten: 8 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 dkg geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 3 dkg Zitronat, 14 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 2 Dotter, 1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 6 Eßlöffel Milch, 2 Klar fester Schnee.

Zubereitung: Obige Zutaten werden gut vermengt, zum Schluß der Schnee der 2 Klar dazugegeben und zirka $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Nach dem Erkalten aufschneiden, mit Marmelade füllen und überstreichen und mit Zitroneneis überziehen.

Zitroneneis: 20 dkg gesiebten Staubzucker mit dem Saft einer großen Zitrone zirka 10 Minuten abrühren.

Heidentorte.

Zutaten: 21 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 3 Dotter, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 21 dkg Mandeln, mit der Schale gerieben, 17 dkg Heidenmehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Zubereitung: Die Butter wird mit dem Zucker, Vanillinzucker und den Dottern schaumig gerührt, nach und nach werden die Mandeln und das mit dem Backpulver vermengte Heidenmehl hinzugefügt. Man kann auch Zitronengeschmack, am besten einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, beifügen. In mittelheißer Röhre backen.



Nr. 39.

Kaffeetorte.

Zutaten: 3 Eier, 12 dkg Zucker, 12 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 2 Löffel schwarzer Kaffee, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Fülle: 12 dkg Butter, 6 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, $\frac{1}{2}$ Tasse schwarzer Kaffee.

Zubereitung: Obige Zutaten werden vermengt, die Masse gebacken, erkaltet durchschnitten und mit der gut abgerührten Fülle gefüllt, mit Marmelade dünn überstrichen, mit nachstehendem Überguß überzogen, mit Schokoladekaffeebohnen verziert, trocknen lassen.

Überguß: 1 Eiweiß mit 10 dkg Staubzucker $\frac{1}{4}$ Stunde rühren, mit starkem schwarzen Kaffee abschmecken.

Nr. 40.

Billige Kakaotorte.

Ohne Ei, ohne Fett.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ kg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 20 dkg Staubzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 dkg Kakao, Marmelade zum Füllen.

Zubereitung: Obige Zutaten verrührt man gut miteinander und bäckt in einer gut gefetteten Tortenform langsam. Ausgekühlt, durchschneidet man die Torte und füllt sie mit Marmelade.

Nr. 41.

Kakaotorte mit Nußeremefülle.

Zutaten: 5 dkg Butter, 15 dkg Zucker, 3 dkg Kakao, 3 Dotter, 6 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Back-

pulver „Backin“, von einer halben Zitrone Saft und Schale oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 3 Klar fester Schnee.

Zutaten zur Creme: 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 1 Dotter, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 15 dkg geriebene Nüsse.

Zutaten zur Glasur: 2 Rippen Schokolade, 6 Eßlöffel Wasser, 6 Stück Würfelzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Die Zutaten zum Teig werden gut vermengt, zum Schluß der feste Schnee dazugegeben, langsam gebacken; am nächsten Tag vorsichtig durchschneiden, mit Marmelade dünn überstreichen und füllen.

Fülle: Die obigen Zutaten zur Creme werden recht gut verrührt.

Glasur: Die Glasurzutaten werden am Feuer bis zum Dickwerden verrührt und damit die Torte überzogen.

Nr. 42.

Malakoff.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 Dotter, 1 Paket Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf, 4 dkg Fett, einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma oder Likör, 3 Klar Schnee.

Creme: 12 dkg Butter, 3 Dotter, 14 dkg Mandeln, 14 dkg Staubzucker, etwas Dr. Oetker's Vanillinzucker, $\frac{1}{4}$ Liter Obers oder Milch.

Zubereitung: In die Milch werden die Dotter und das Paket Frühstücksguglhupf gesprudelt, bis die Masse glatt ist, dann das lauwarme Fett dazugerührt, zum Schluß der Schnee der 3 Klar eingemengt. Man teilt die Masse, streicht je die Hälfte messerrückendick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bäckt hellgelb bei mäßiger Hitze und schneidet noch lauwarm in Würfel. Diese Würfel befeuchtet man mit Dr. Oetker's Rumaroma, das mit etwas Wasser verdünnt wurde, oder mit einem feinen Likör, legt sie in eine Tortenform, bestreicht mit nachfolgender Creme, legt wieder eine Lage Würfel darauf, dann Creme und so fort, bis alles verbraucht ist. Oben darauf stülpt man einen Teller, beschwert mit Gewichten und läßt bis zum nächsten Tag so stehen. Vor dem Anrichten Schlagobers daraufgeben.

Creme: Butter und Dotter fest abtreiben, die abgezogenen geriebenen Mandeln, den Staubzucker und Vanillinzucker und das Obers (gekocht und kalt) dazurühren und die Masse zu Creme schlagen.

Nr. 43.

Mohrentorte.

Zutaten: 8 dkg Butter, 20 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 3 dkg Kakao, 4 Kaffeelöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 30 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge treibt man die Zutaten gut ab und bäckt den Teig in einer gut gefetteten Tortenform zirka 40 Minuten. Erkalte wird die Torte in der Mitte durchgeschnitten, mit Marmelade gefüllt und überstrichen und mit Vanille- oder Zitronenglasur überzogen. In der Erdbeerzeit macht man folgende vorzügliche Fülle: Man gibt 15 bis 20 schöne reife Gartenerdbeeren in einen Porzellantopf, gibt soviel Zucker und feinen Rum dazu, daß ein nicht zu weicher Brei entsteht, verrührt gut, streicht ihn dick in die Torte und serviert Schlagobers dazu.

Zitronenglasur: 20 dkg gesiebten Staubzucker mit dem Saft einer großen Zitrone zirka 10 Minuten abrühren.

Vanilleglasur: 15 dkg gesiebten Staubzucker mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker und 2 Löffel heißem Wasser glatt abrühren.

Nr. 44.

Schnelle Nußtorte.

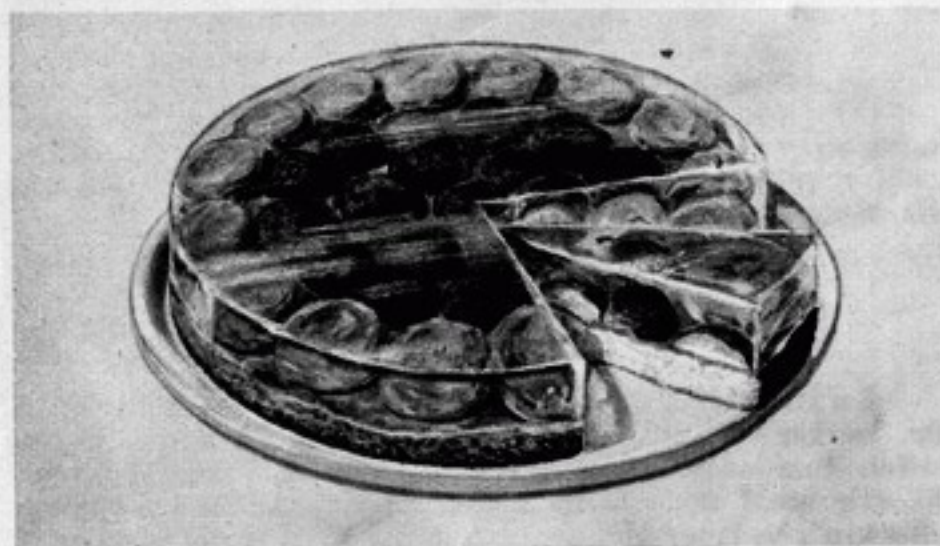
Zutaten: 12 dkg Butter, 15 dkg Staubzucker, 15 dkg geriebene Nüsse, 2 Eier, $3\frac{1}{2}$ dkg Kakao, 1 kleine Schale dunkler Milchkaffee, 8 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 5 dkg Bröseln, Zitronenschale und -saft oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier werden abgetrieben, die übrigen Zutaten dazugemengt und die Masse in einer Tortenform gebacken. Nach dem Erkalten durchschneiden und beliebig füllen, mit Marmelade dünn überstreichen, mit Schokoladeüberguß überziehen. (Siehe Nr. 36 oder 41.)

Nr. 45.

Obsttorte mit Gelatine.

Zutaten: 15 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 5 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oet-



ker's Vanillinzucker, 3 Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Ei, 8 dkg Butter.

Zubereitung: Man knetet einen Teig und bäckt davon einen Tortenboden, läßt erkalten und bestreicht mit Marillenmarmelade. Feinscheibig geschnittene Äpfel und halbierte Ananaserdbeeren, oder Ribisel mit Himbeeren gemischt, oder scheibig geschnittene Pfirsiche mit Muskatellerweintrauben werden dicht auf den Tortenboden gelegt. Im Winter nimmt man getrocknete Marillen, die man vorher einweicht.

Ein Päckchen Waldmeistergötterspeise wird schon vor der Kuchenbereitung in $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser aufgelöst (niemals kochen lassen!). Die flüssige Geleespeise teilt man in zwei Hälften, stellt die eine kalt und streicht die dickgewordene Geleespeise mit einem Löffel so über die vorgerichtete Torte, daß erst die Ränder gegen das Tortenblech abgedichtet und dann alle Vertiefungen ausgefüllt werden. Die Geleespeise aus dem zweiten Geschirr wird dann in dickflüssigem Zustand (also niemals warm) über die Torte gegossen. So entsteht die Glättung der Oberfläche. Die Torte möglichst kühl stellen, tunlichst erst am zweiten Tag mit einem Messer vom Blechrand lösen, vorsichtig herausheben und servieren. Eventuell reicht man Schlagobers dazu.

Nr. 46.

Orangentorte aus Mürbteig.

Zutaten: 30 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $12\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone oder abgeriebene Orangenschale, $12\frac{1}{2}$ dkg Butter.



Zubereitung: Man knetet aus obigen Zutaten einen Teig, rollt 3 Tortenblätter daraus, setzt diese in der Tortenform mit dünn aufgestrichener Orangenmarmelade

aufeinander und bäckt zirka 40 Minuten. Nach dem Erkalten wird die Torte mit Marmelade dünn überstrichen, mit Orangenglasur überzogen und mit in Glasur getauchten Orangenspalten belegt.

Glasur: Saft von einer großen Orange mit 15 dkg feinem Staubzucker glatt rühren.

Nr. 47.

Punschtorte.

Zutaten: 8 dkg Butter, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Dotter, 5 dkg geriebene Nüsse, 15 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 3 Klar fester Schnee.

Zubereitung: Butter und Zucker wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten in obiger Reihenfolge eingearbeitet, zuletzt der Schnee leicht daruntergemengt. Bei Mittelhitze zirka 40 Minuten backen, dann mit Rum, Himbeer- und Zitronensaft bespritzen.

Nr. 48.

Sachercremetorte.

Zutaten: 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 14 dkg erweichte Schokolade, 4 Dotter, 11 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 4 Klar Schnee.

Zutaten zur Creme: 10 dkg Butter, 12 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Dotter, 2 Kaffeelöffel starker schwarzer Kaffee, 1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Dotter werden flaumig gerührt, die Schokolade hinzugefügt, das mit dem Backpulver vermengte Mehl, zum Schluß der Ei-Schnee. In einer gefetteten Tortenform langsam backen, ausgekühlt durchschneiden, mit folgender Kaffee-creme füllen:

Creme: Die angeführten Zutaten werden sehr gut verrührt, bis die Masse dick ist. Mit der Fülle kann man auch die Torte bestreichen.

Nr. 49.

Sandtorte.

Zutaten zum Teig: 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei und 3 Dotter, 23 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 5 bis 6 Eßlöffel Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 3 Klar Schnee.

Zutaten zur Creme: 6 bis 8 dkg Butter, 6 bis 8 dkg Zucker, 1 Dotter, 2 dkg Kakao, 1 Klar Schnee.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge rührt man die Zutaten zu einem Teig, mengt zuletzt den Schnee leicht ein und bäckt in gefetteter Form zirka 45 Minuten. Ausgekühlt, wird die Torte durchschnitten, mit folgender Creme gefüllt:

Creme: Butter, Zucker, Dotter und Kakao werden verrührt, zum Schluß der Schnee dazugegeben und diese Masse sofort in die Torte gefüllt.

Nr. 50.

Schokoladetorte.

Zutaten: 14 dkg Butter, 17 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Dotter, 12 dkg erweichte Schokolade, 17 dkg geriebene Haselnüsse, 7 dkg Bröseln mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, fester Schnee von 4 Klar.

Zubereitung: Butter und Zucker gut abtreiben, die Dotter und die anderen Zutaten nach und nach einarbeiten, zum Schluß den Schnee der 4 Klar leicht einmengen. In gut gefetteter, mit Mehl ausgestaubter Form bei mäßiger Hitze zirka 40 Minuten backen.

Nr. 51.

Vorzügliche Schokoladetorte.

Zutaten: 12 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Dotter, 12 dkg Schokolade, 12 dkg Haselnüsse, 3 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 4 Klar fester Schnee.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge werden die Zutaten gut abgerührt, zuletzt der feste Schnee leicht eingemengt; in einer Tortenform zirka 40 Minuten backen, ausgekühlt mit Marmelade bestreichen und mit Schokoladenguß überziehen. (Siehe Nr. 36 oder 41.)

Man kann die Haselnüsse weglassen, nimmt dann aber 12 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“. Auch kann man nach Belieben mit Schlagobers füllen.

Nr. 52.

Schwarze Torte.

Zutaten: 4 dkg Butter, 12 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 5 dkg Kakao, 1 Eßlöffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 14 dkg schwarzes Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ Liter Milch.

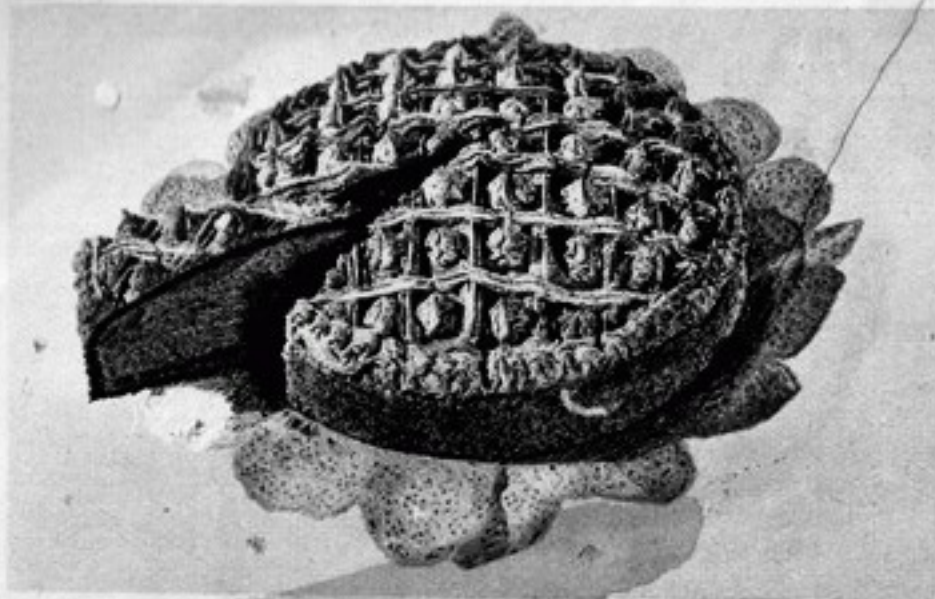
Zutaten zur Creme: 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 1 Dotter, 7 dkg erweichte Schokolade.

Zubereitung: Obige Zutaten werden gut vermengt und in einer Tortenform bei Mittelhitze gebacken; ausgekühlt, wird die Torte auseinandergeschnitten und mit der gut abgerührten Creme gefüllt.

Nr. 53.

Sparbiskuit oder einfaches Biskuit.

Zutaten: 3 Dotter, 3 Löffel Wasser, 12 $\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 10 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 10 dkg Dr. Oetker's „Gustin“, 3 Klar Schnee.



Nr. 53.

Zubereitung: Dotter, Wasser und $\frac{2}{3}$ des Zuckers mit der Schneerute schlagen, bis eine dicke, gelbe Creme entsteht. Den Schnee mit dem letzten Drittel Zucker fest schlagen und zusammen mit der Mehlmischung mit der Schneerute locker unter die Crememasse mengen. Die Tortenform nur am Boden fetten, mit Papier auslegen und den Teig bei Mitt-Hitze zirka 35 Minuten backen. Erkalte aufschneiden, mit Buttercreme füllen und garnieren.

Buttercreme siehe Seite 52.

Nr. 54.

Weihnachtstorte.

Zutaten: 5 dkg Fett, 2 Dotter, 1 Löffel Honig, 30 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, Schnee von 2 Klar.

Zur Fülle: Gestoßene oder geriebene Nüsse, etwas Punschessenz, ein paar Rosinen, feingeschnittene Datteln und Feigen.

Zubereitung: Fett, Dotter und Honig verrührt man gut, fügt dann das mit dem Backpulver vermengte Mehl hinzu, den Vanillinzucker, den im Wasser aufgelösten Zucker, zuletzt den Schnee. In einer Tortenform backen; am nächsten Tag die Torte zweimal durchschneiden, mit untenstehender Fülle belegen, oben mit Marmelade bestreichen, gestoßene Nüsse daraufstreuen.

Fülle: Die Nüsse werden mit der Punschessenz getränkt, gezuckert, die Rosinen, Datteln und Feigen dazugegeben.

Man kann auch eine weiße Zuckerglasur machen aus fein geschnittener Angelika einen Tannenzweig bilden.

Eiweißglasur: 1 großes Eiweiß mit 10 dkg Zucker mit der Schneerute abrühren, bis die Masse glatt und dick ist.



Milchglasur: 15 dkg gesiebten Staubzucker mit 2 Löffel kalter Milch abrühren, bis die Masse glatt ist.

Nr. 55.

Weintraubentorte.

(Schnelles Biskuit.)

Zutaten: 4 Dotter, 15 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 10 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, Marmelade oder Schlagobers, Weintrauben, 4 Klar Schnee.

Glasur: 15 dkg Zucker, 1 Klar, Saft einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Stunde rühren.

Zubereitung: Von den 4 Klar wird Schnee geschlagen, die 4 Dotter beigefügt, dann der Zucker, Vanillinzucker, das Mehl mit dem Backpulver. In einer gut eingefetteten Form zirka 30 Minuten bei mäßiger Hitze backen. Nach gänzlichem Erkalten auseinanderschneiden, mit Marmelade oder Schlagobers füllen. Der obere Teil wird mit Marmelade dünn bestreichen, mit der Glasur überzogen und mit frischen Weinbeeren belegt.

Nr. 56.

Züricher Torte.

Zutaten: 20 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Dotter, $3\frac{1}{2}$ dkg weiße geriebene Mandeln, 4 Klar Schnee, 10 dkg Mehl mit 1 Kaffeelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 2 Rippen Schokolade, Zitroneneis.

Zubereitung: Zucker, Vanillinzucker und Dotter werden abgetrieben, die Mandeln und der Schnee leicht eingemengt und das mit dem Backpulver vermengte Mehl dazugegeben. Die halbe Masse färbt man mit der geriebenen

Schokolade dunkel und bäckt beide Hälften in gleichen Tortenformen. Ausgekühlt, werden sie mit Marillen- oder Himbeermarmelade aufeinandergelegt und obenauf dünn bestrichen und die Torte mit Zitroneneis überzogen.

Zitroneneis: 15 dkg gesiebten Staubzucker mit 1 bis 2 Eßlöffel siedenden Wassers und dem Saft einer Zitrone gut abrühren.

KLEINE BÄCKEREIEN.

Nr. 57.

Anisbrezerl.

Zutaten: 16 dkg Butter, 4 Dotter, 1 Paket Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf, 4 Löffel Milch, Ei zum Bestreichen, Anis zum Bestreuen.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten macht man einen Teig, formt Brezerl daraus, die mit Ei bestrichen, mit Anis bestreut, gebacken werden.

Nr. 58.

Anisbrot.

Zutaten: 8 dkg Butter, $\frac{1}{8}$ kg Zucker, 1 Dotter, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Löffel Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 28 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Klar Schnee; Anis.

Zubereitung: Wenn Butter und Zucker schaumig gerührt sind, werden die anderen Zutaten in obiger Reihenfolge dazugearbeitet, zuletzt der Schnee leicht eingemengt. In eine längliche Form geben, mit Ei bestreichen, mit geriebenem Anis bestreuen und goldgelb backen. Man kann auch 2 Eier verwenden und dem Teig geriebenen Anis beifügen.

Nr. 59.

Apfelaufbau.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg Apfel, 4 ganze Eier, 20 dkg Zucker, Schale einer Zitrone oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, $\frac{1}{4}$ kg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Zubereitung: Die in Scheiben geschnittenen Äpfel werden in eine Springform gefüllt. Nun rührt man in einer Schüssel Eier und Zucker schaumig, fügt den Zitronengeschmack hinzu und nach und nach das mit dem Backpulver vermengte Mehl. Diesen Teig gießt man über die Äpfel und bäckt den Auflauf zirka 50 Minuten bei Mittelhitze.

Nr. 60.

Apfelschnitten.

Zutaten: 20 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 10 dkg Zucker, 1 Ei, 5 dkg Butter,

etwas Zitronengeschmack oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone. Belag: Apfel, Zimt und Zucker.

Zubereitung: Man knetet aus obigen Zutaten einen Teig, rollt ihn aus, legt die Hälfte auf ein Backblech, bestreut mit Äpfeln, Zimt und Zucker, legt die andere Teighälfte darauf und bäckt zirka 30 Minuten goldgelb.

Nr. 61.

Kleine Bäckerei.

Zutaten: 25 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 10 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 3 Löffel Milch, 5 dkg Butter.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten knetet man einen Teig gut ab, formt davon Ringerl, Bretzerl usw., bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie im ziemlich heißen Rohr.

Nr. 62.

Badener Kurschnitten.

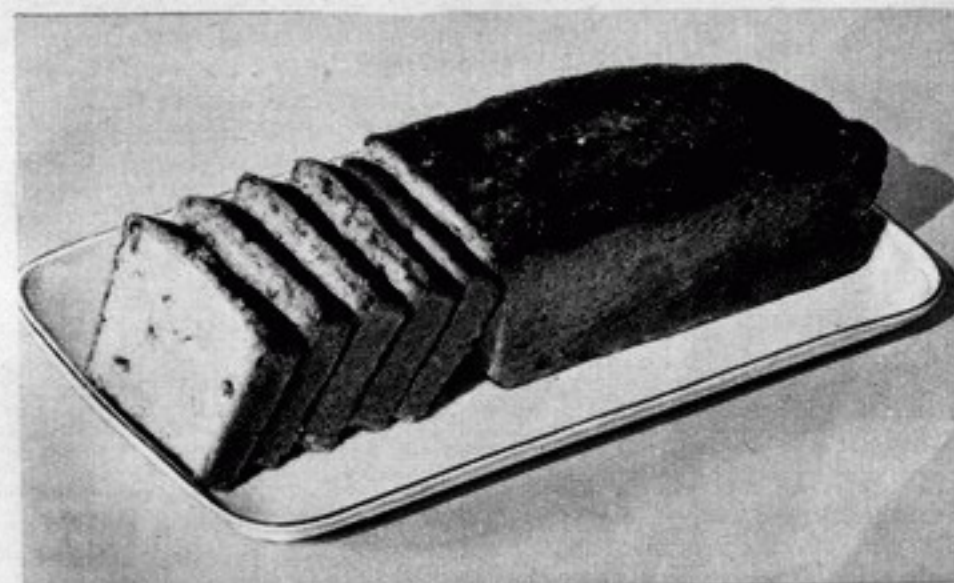
Zutaten: 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Dotter, 28 dkg Mehl mit $\frac{3}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 4 Klar fester Schnee.

Zubereitung: Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Dotter flaumig rühren, dann das Mehl mit dem Backpulver abwechselnd mit der Milch gut einmengen, zuletzt den Schnee der Klar. Die fertige Masse wird in einer flachen Backform goldgelb gebacken, dann schmale Streifen geschnitten, die man zum Tee serviert. Eventuell kann man die Schnitten glasieren.

Nr. 63.

Englischer Kuchen.

Zutaten: 30 dkg Butter, 35 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 25 dkg Zucker.



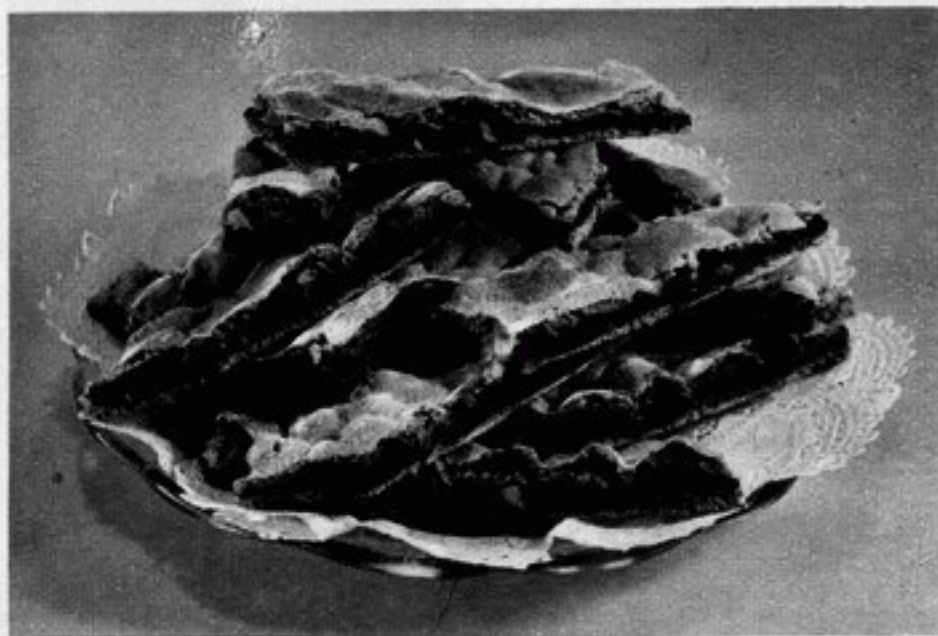
4 ganze Eier, 5 dkg Rosinen, 5 dkg feingeschnittene Mandeln, 3 dkg feingeschnittenes Zitronat.

Zubereitung: Zu der schaumig abgetriebenen Butter wird das mit dem Backpulver vermengte Mehl langsam beigemischt. Zucker und Eier werden separat gerührt, dann vermengt man alles zusammen und gibt die Mandeln, Rosinen und das Zitronat in die Masse. In gefetteter Form 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Nr. 64.

Fruchtschnitten.

Zutaten: 14 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei und 1 Dotter, 14 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, Marmelade, 10 dkg Feigen, 5 dkg Haselnüsse, 1 Rippe Schokolade.



Zubereitung: Aus dem Zucker, Vanillinzucker, Ei, Dotter, Mehl und Backpulver knetet man einen Teig, wälkt ihn aus, schneidet Streifen, bestreicht sie mit Marmelade, gibt geschnittene Feigen, geschnittene Haselnüsse und geriebene Schokolade darauf, obenauf ein Deckblatt vom Teig. Langsam backen und dann schief schneiden.

Nr. 65.

Haselnußbäckerei.

Zutaten: 10 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 15 dkg geriebene Haselnüsse, 15 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 1 Dotter, von einer halben Zitrone Saft und Schale oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 10 dkg Butter.

Zubereitung: Die Zutaten werden in obiger Reihenfolge gut zu einem Teig verknetet, den man finger-



dick auswält, Krapferl aussticht, die man in der Mitte eindrückt und in die Vertiefung entweder Obst oder etwas Jam gibt. Lichtgelb backen.

Nr. 66.

Hausfreunde.

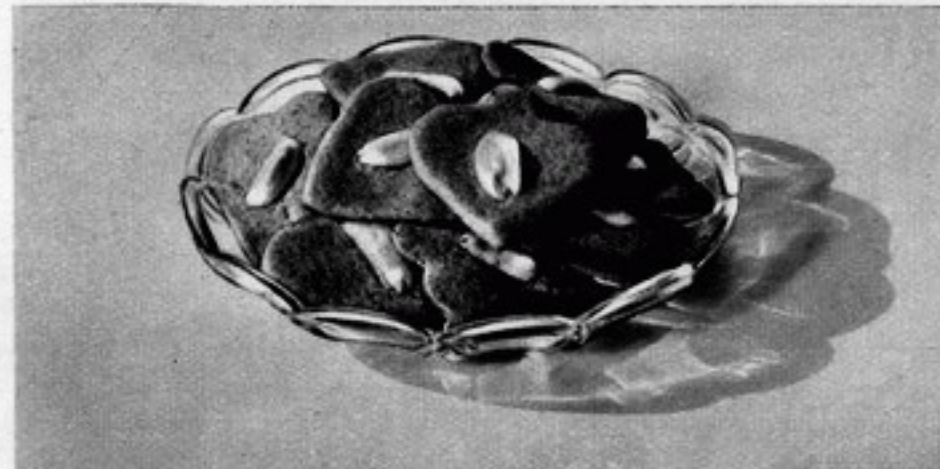
Zutaten: 14 dkg Staubzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 14 dkg geriebene Mandeln oder Nüsse, 14 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 1 Ei.

Zubereitung: Die obigen Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, formt 2 Rollen daraus und bäckt nicht zu rasch auf einem befetteten Blech. Noch heiß bestreut man die Rollen mit Zucker und schneidet in Scheiben.

Nr. 67.

Honigherzen.

Zutaten: 25 dkg Honig, 50 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 20 dkg Zucker, 3 Eier, 7 dkg zerlassene Butter, 1 Eßlöffel gemahlener Anis, Belag: Mandeln.



Zubereitung: Der Honig wird in der Schüssel erwärmt, Zucker, Butter und Eier hinzugefügt und schaumig gerührt. Nun kommen die restlichen Zutaten hinzu. Auf gut bemehltem Brett wird der Teig am folgenden Tag 1 cm dick ausgerollt, in Herzform ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit abgezogenen halbierten Mandeln (eventuell auch Zitronat) belegt und auf gefettetem Blech in nicht zu heißem Rohr gebacken. Erkalte, gibt man die Herzen in eine Schachtel, stellt dieselben an einen kühlen Ort und hat in zirka 8 Tagen weiche, wohlschmeckende Lebkuchen.

Nr. 68.

Kakes.

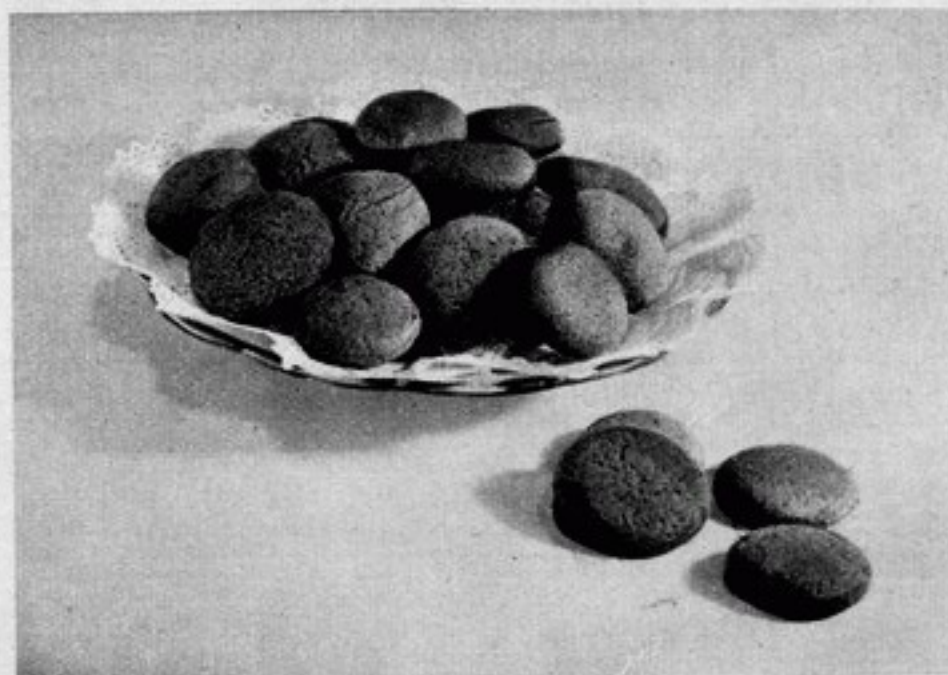
Zutaten: 50 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 20 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 8 dkg Butter oder Margarine, 1 Ei, 1 Prise Salz, etwas Zitronensaft oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, etwas Milch, Rahm oder Wasser.

Zubereitung: Man knetet einen Teig, rollt ihn dünn aus, sticht Kakesformen aus, die man bei Mittelhitze goldgelb bäckt.

Nr. 69.

Lebkuchenbusserl.

Zutaten: 28 dkg Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 6 feingestoßene Nelken, die Schale einer Zitrone, 3 Eier, 12 dkg Honig, von einer halben Zitrone Saft oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 56 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.



Zubereitung: Zucker, Zimt, Nelken, Zitronenschale und Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann läßt man am Feuer den Honig so lange kochen, bis er braun ist, gibt den Zitronensaft oder das Backöl dazu und gießt das Ganze in den gerührten Zucker. Nun fügt man das mit dem Backpulver vermengte Mehl hinzu und den Vanillinzucker, arbeitet den Teig am Brett ab, macht kleine Kugeln daraus, drückt sie ein wenig flach und bäckt langsam auf gewachstem Blech. Sind in 8 bis 10 Tagen weich.

Nr. 70.

Billiges mürbes Backwerk.

Zutaten: 25 dkg Butter, 25 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 50 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Zubereitung: Diese Zutaten werden am Brett zu einem Teig verknetet, den man messerrückendick auswalkt, kleine Formen aussticht, die man auf ein Blech legt und knusperig bäckt. In Blechdosen aufbewahren.



Nr. 71.

Feine mürbe Bäckerei.

Zutaten: 35 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 10 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Dotter, von 1 Zitrone Saft und Schale oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 28 dkg Butter.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten wird ein gut durchgearbeiteter Teig bereitet, am Brett ausgewalkt, Formen ausgestochen und auf dem Blech goldgelb gebacken.



Nr. 72.

Mürbe Schnitten.

Zutaten: 50 dkg Mehl mit 1 Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**, 25 dkg Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, 10 dkg kaltes Schmalz, 2 Eier, von einer Zitrone Schale oder einige Tropfen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone**, etwas Milch, 10 dkg geriebene Mandeln zum Bestreuen.

Zubereitung: Aus diesen Zutaten macht man in obiger Reihenfolge einen Teig, den man sehr gut durcharbeitet. Die Hälfte des Teiges wird auf einem gut gefetteten Blech ausgerollt, darüber eine Schichte Marillenmarmelade gestrichen und mit den Mandeln bestreut. Nun wird die andere Teighälfte daraufgegeben, das Ganze mit Ei bepinselt, mit Mandeln bestreut und bei Mittelhitze zirka 40 Minuten gebacken.

Nr. 73.

Nußkrapferl.

Zutaten: 14 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**, 14 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 14 dkg gehackte Nüsse, 2 Dotter, etwas Zitronensaft oder einige Tropfen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone**, etwas Zimt und Gewürznelken.

Zubereitung: Diese Zutaten werden zu einem Teig geknetet, den man kleinfingerdick auswalkt, mit einem Krapfenausstecher aussticht, mit Ei bestreicht, mit Zucker (eventuell Kristallzucker) und Zimt bestreut und dann ausbäckt.



Nr. 74.

Nußschnitten.

Zutaten: 3 Dotter, 25 dkg Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, 8 Löffel Milch, 25 dkg Mehl mit 1 Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**, 25 dkg geriebene Nüsse, 1 Löffel Rum oder einige Tropfen **Dr. Oetker's Rumaroma**, 3 Klar fester Schnee.

Zubereitung: Dotter und Zucker werden abgerührt, die anderen Zutaten eingemengt, zuletzt der feste Schnee. Auf befettetem, bestaubtem Blech fingerhoch aufstreichen, bei Mittelhitze zirka 35 Minuten backen. In Schnitten schneiden.

Nr. 75.

Oetker-Schnitten.

Zutaten: Zum Mürbteigboden: 25 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**, 8 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, 1 Ei, 12 dkg Butter.

Biskuitrolle siehe Rezept; Buttercreme siehe Rezept.

Geleespeiseüberguß: $\frac{1}{2}$ Liter heißer Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Götterspeise** Kirsch- oder Johannisbeergeschmack.

Zubereitung: Man knetet den Teig, rollt ihn auf etwa 40 cm langem und 25 cm breitem Blech aus und bäckt bei Mittelhitze zirka 20 Minuten. Dann legt man den Mürbteigboden auf ein mit weißem Papier ausgelegtes, der Größe des Kuchens entsprechendes, mit einem Rand versehenes Blech und bestreicht ihn mit Buttercreme (siehe Zitronenbuttercreme Seite 54). Dann schneidet man eine Biskuitrolle (siehe Seite 14) in etwa 1 cm breite Scheiben und legt diese nebeneinander auf die Creme. Über das Ganze gießt man die aufgelöste, ausgekühlte, im Erstarren begriffene, also bereits dickflüssige Geleespeise und läßt sie fest werden. Dann teilt man den Kuchen in viereckige Schnitten und löst sie vom Papier.

Nr. 76.

Orangenschnitten.

Zutaten: 10 dkg Pflanzenfett oder Butter, 10 dkg Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, geriebene Orangenschale und -saft, 2 Dotter, 1 Paket **Dr. Oetker's Guglhupfmasse**, 4 Löffel Milch, 2 Klar fester Schnee, zum Bestreuen: etwas Kristallzucker und geriebene Mandeln.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge rührt man die Zutaten gut ab, mengt zuletzt den Schnee leicht ein, streicht den Teig auf ein Blech, bestreut mit grobem Zucker und Mandeln und bäckt bei Mittelhitze. Noch warm, schneidet man Schnitten, bestreicht sie mit Orangenmarmelade oder Jam und überzieht mit Orangenglasur (von 1 Orange Saft mit 15 dkg Zucker glatt abrühren).

Nr. 77.

Rahmkoch.

Zutaten: 3 Dotter, 7 dkg Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, etwas Zitronenschale, 7 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**, 3 Klar Schnee; Obst.

Zubereitung: Dotter, Zucker und Vanillinzucker rührt man ab, gibt den Rahm, Zitronenschale, Mehl mit Backpulver und zuletzt den Schnee der Klar dazu. In eine Servierschüssel gibt man eine Lage Masse, eine Lage Obst (je nach der Jahreszeit), wieder eine Lage Masse und so fort, bis der Vorrat aufgebraucht ist. In nicht zu heißem Rohr zirka 30 Minuten backen.

Nr. 78.

Rettungsringe.

Zutaten: 2 dkg zerlassene Butter, $\frac{1}{8}$ kg Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ kg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**.



Zubereitung: Aus obigen Zutaten einen Teig gut abrühren, auf gut bemehltem Brett $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Ringe ausstechen. In heißem Pflanzenfett, Butter oder Öl schwimmend backen. Sie müssen aufgehen, so daß sie im fertigen Zustand wie Rettungsringe aussehen; vorsichtig mit der Gabel herausheben, ohne sie anzustechen und auf Filtrierpapier legen. Noch heiß, mit Zucker bestreuen.

Nr. 79.

Schokoladebusserl.

Zutaten: 3 Klar fester Schnee, 25 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 25 dkg Staubzucker, $12\frac{1}{2}$ dkg geriebene Schokolade, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**.

Zubereitung: In den festgeschlagenen Schnee werden die Mandeln oder Haselnüsse eingerührt, der Zucker, Vanillinzucker und die Schokolade. Mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech oder auf Oblaten legen und bei gelinder Hitze backen.

Nr. 80.

Vorzügliche Schokoladeschnitten.

Zutaten: 15 dkg Margarine, 15 dkg Staubzucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, 4 Eier, 15 dkg geriebene Mandeln, 4 Rippen erweichte Schokolade, 5 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**.

Zubereitung: Diese Zutaten werden gut vermengt, die Masse auf ein befettetes Blech gestrichen und langsam gebacken. Heiß in Schnitten schneiden und eventuell mit Marmelade oder Glasur bestreichen.

Nr. 81.

Stiftelschnitten.

Zutaten: 30 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver „Backin“**, 2 Dotter, 5 Löffel Milch, 1 Löffel



Rum oder einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma, 12 dkg Butter. Belag: 10 dkg Rosinen, 10 dkg Mandeln stiftelig geschnitten, 2 Klar Schnee mit 10 dkg Zucker.

Zubereitung: Die angeführten Zutaten werden zu einem Teig geknetet, derselbe kleinfingerdick ausgewalkt, aufs Backblech gegeben; wenn halb gebacken, gibt man die Rosinen und Mandeln darauf, obenauf den mit Zucker vermischten Schnee. Fertig backen und in schmale Streifen schneiden.

Nr. 82.

Teeherzerln.

Zutaten: 1 Paket Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf, 10 dkg Fett, 12 dkg Zucker, 2 Löffel Milch, 1 Dotter.

Zubereitung: Obige Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, ausgewalkt, in Herzformen ausgestochen, die man mit Dotter bestreicht, mit Kristallzucker bestreut und bei Mittelhitze bäckt.

Nr. 83.

Teegebäck.

Zutaten: 14 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $2\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Löffel Rahm, 10 dkg Butter. Zum Bestreuen: Mandeln oder Nüsse.



Zubereitung: Aus obigen Zutaten knetet man einen Teig, formt ihn zu fingerdicken Rollen, schneidet kleine Stückchen ab, die man mit einem Messer etwas flach drückt, legt die Teigstücke auf ein Backblech, streut geriebene Mandeln oder Nüsse darauf und bäckt goldgelb.

Nr. 84.

Teeschnitten.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ kg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 15 dkg Zucker, 1 Ei, 6 dkg Butter oder Margarine, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, Saft und feingeriebene Schale einer Zitrone, nach Bedarf etwas Milch.

Zubereitung: Obige Zutaten verarbeitet man zu einem Teig, walkt ihn aus, schneidet Streifen, die man im Rohr zirka 30 Minuten bäckt.

Nr. 85.

Teestangerl.

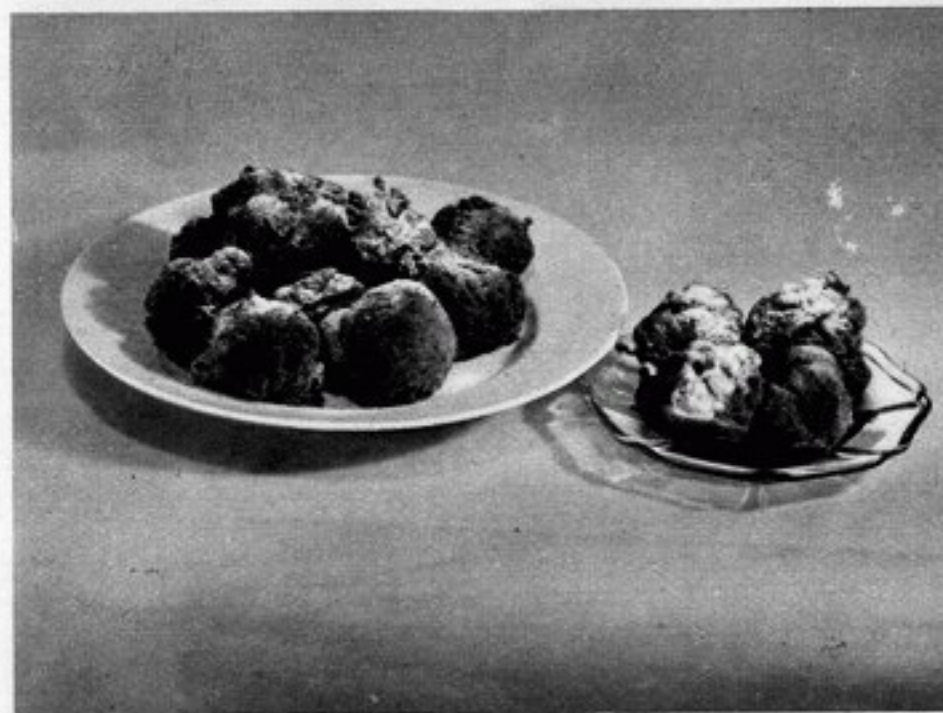
Zutaten: 1 Paket Dr. Oetker's Guglhupfmasse, 14 dkg zerlassene Butter oder Fett, 10 dkg Zucker, 25 dkg passierter Topfen, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eßlöffel kalte Milch, 1 Dotter; 5 dkg Mandeln.

Zubereitung: Die Zutaten werden zu einem Teig gut abgeknetet, dieser 4 mm dick ausgerollt, 4 cm lange, fingerdicke Stangerl geschnitten, welche man mit den zu feinen Scheibchen geschnittenen Mandeln hübsch belegt, mit kaltem Wasser bestreicht und bei nicht zu starker Hitze bäckt.

Nr. 86.

Topfenkrapfen.

Zutaten: 2 Eier, 14 dkg Topfen, 14 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 2 Eßlöffel Milch.



Zubereitung: Die Eier rührt man schaumig, fügt den passierten Topfen, das mit dem Backpulver vermengte Mehl hinzu und die Milch. Die Masse wird löffelweise in heißes Fett gegeben und goldbraun ausgebacken. Heiß mit Staubzucker bestreuen.

Nr. 87.

Universalbiskuit.

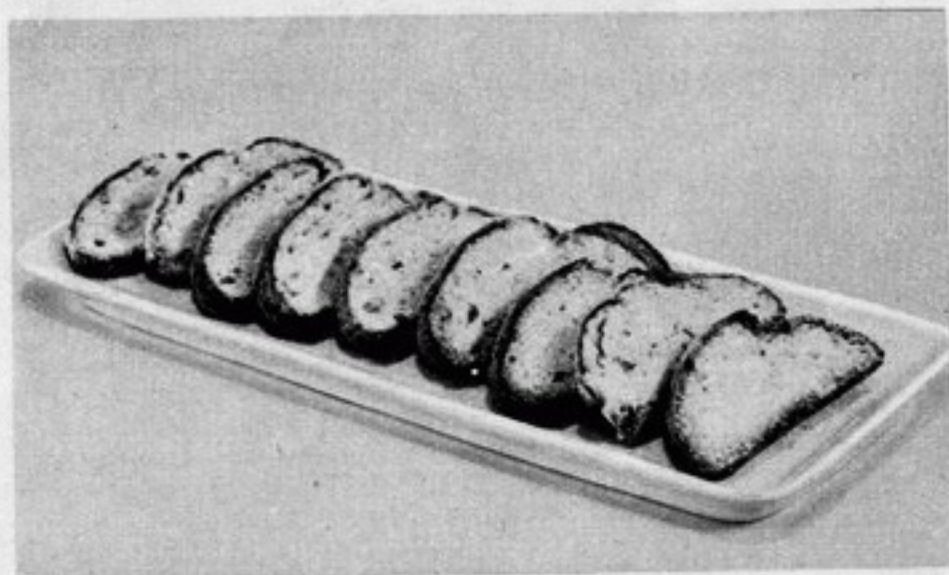
Zutaten: 4 Eier, 21 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 23 dkg Mehl mit 1 Teelöffel Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Zubereitung: Die ganzen Eier werden mit dem Zucker und Vanillinzucker gut abgetrieben, das mit dem Backpulver vermengte Mehl dazugegeben und in länglicher Form gebacken. Vorzüglich, wenn als Torte gebacken, mit beliebiger Fülle und Glasur, oder in Scheiben geschnitten, mit Anis und Zucker bestreut, oder geröstet zum Tee. Für kleine Kinder statt Zwieback und Nährmehl in die Milch geben; für alte Leute mit Wein- oder Chaudeauüberguß als Kraftspeise.

Nr. 88.

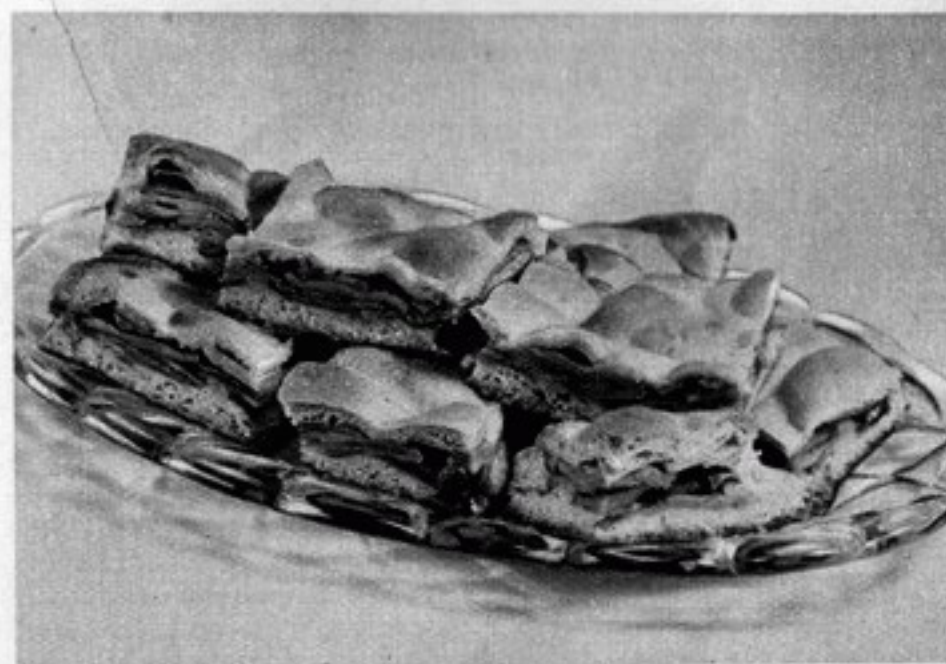
Zwieback.

Zutaten: 75 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 15 dkg Staubzucker, 7 dkg Butter, 1 Ei, etwas Salz, ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Milch.



Zubereitung: Obige Zutaten verknetet man gut zu einem Teig, formt drei Striezel daraus, die man licht bäckt. Am nächsten Tag schneidet man Scheiben, dreht sie in Staubzucker, den man mit Dr. Oetker's Vanillinzucker vermengt hat, ein und bäht goldgelb.

STRUDEL.



Nr. 89.

Feiner Apfelstrudel.

Zutaten: 1 Paket Dr. Oetker's Frühstücksguglhupf, 1 Ei, 10 dkg Butter, 3 bis 4 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ kg Äpfel, 5 dkg Zucker, eine Messerspitze Zimt, 5 dkg Rosinen, Zitronenschale.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten wird ein Teig bereitet, ausgewalkt, mit den in Scheiben geschnittenen Äpfeln, Zucker, Zimt und Rosinen gefüllt, etwas geriebene Zitronenschale darübergestreut, die Ränder darübergeschlagen und auf einem gut gefetteten Backblech gebacken.

Nr. 90.

Grammelstrudel.

Zutaten: 20 dkg Grammeln, 40 dkg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 15 dkg Zucker, 2 Eier, Milch nach Bedarf; als Fülle Preiselbeeren.

Zubereitung: Die Grammeln werden fein geschnitten, das Mehl mit dem Backpulver vermengt, der Zucker und die Eier dazugegeben und so viel Milch, daß ein ziemlich fester Teig entsteht. Der Teig wird fingerdick ausgerollt, mit Preiselbeeren gefüllt, zu einem handbreiten Strudel zusammengelegt und sofort gebacken.

Nr. 91.

Mürber Strudel.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg Mehl mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 12 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 12 dkg Butter.

Zubereitung: Aus obigen Zutaten knetet man einen Teig und teilt ihn in 3 Teile; jeder Teil wird messerrückendick ausgewalkt, mit Marmelade gefüllt, auf befettetem Blech langsam gebacken. Ergibt einen schmackhaften Strudel, der etwa eine Woche haltbar ist.

Nr. 92.

Oetker-Strudel.

Zutaten: 8 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 1 Ei, etwas Zitronenschale oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 4 Eßlöffel Milch, 30 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“.

Fülle: 75 dkg Äpfel, 5 dkg Rosinen, 5 dkg Zucker, etwas Zimt.

Zubereitung: In obiger Reihenfolge rührt man die Zutaten gut ab und rollt den Teig am Brett messerrückendick aus; die feingeschnittenen Äpfel werden darauf gestreut, ebenso die Rosinen, der Zucker und Zimt. Nun wird der Teig leicht zusammengeschlagen, der Strudel mit Ei bestrichen, in eine gefettete Bratpfanne gegeben, bei mittlerer Hitze hellgelb gebacken. Noch heiß wird er mit einer noch warmen Vanillesauce (bereitet aus Dr. Oetker's Saucenpulver mit Vanillegeschmack) übergossen und nochmals im Rohr zirka 20 Minuten gebacken. Warm servieren.

Man kann den Strudel auch mit Birnen, Marmelade, Eingesottenem, Mohn- oder Nußfülle füllen.

PUDDINGS, CREMES, GELEE-SPEISEN.

Nr. 93.

Buttercreme als Tortenfülle.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Creme-Pulver „Dibona“ mit Vanillegeschmack, 5 dkg Zucker, 1 knapper halber Liter Milch, 15 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig und mengt die 10 dkg Zucker und den Vanillinzucker dazu. Das Creme-Pulver wird mit 4 Löffel Milch angerührt und 5 Minuten aufquellen gelassen; inzwischen wird die restliche Milch mit 5 dkg Zucker aufgekocht, vom Feuer gezogen, das angerührte Pulver eingemengt und am Feuer 2 Minuten unter fortwährendem Rühren wallend gekocht. Rühren bis zum völligen Erkalten und dann löffelweise in die Butter einmengen. Mit einigen Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma abschmecken.

Nr. 94.

Pudding mit Fruchtsaft.

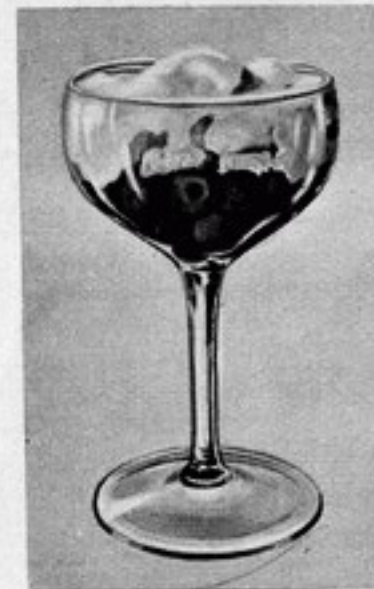
Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver mit Vanille-, Zitronen- oder Mandelgeschmack, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 5 dkg Zucker, 4 Eßlöffel Wasser; Marmelade, Fruchtsaft.

Zubereitung: Der Pudding wird laut Vorschrift auf dem Päckchen sehr dick eingekocht, in zirka $\frac{1}{2}$ -Liter-Topf gefüllt. Nach dem Erkalten stürzt man den Pudding, schneidet ihn in 3 Teile, füllt mit möglichst roter Marmelade und serviert mit rotem Fruchtsaft (Himbeer, Kirsch).

Nr. 95.

Pudding mit Obst oder eingelegten Früchten.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Cremepulver „Dibona“ mit Vanillegeschmack, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 10 dkg Zucker, Obst, Biskuit, Rum, Schlagobers.



Zubereitung: Aus dem Pulver bereitet man nach Vorschrift eine Creme; Gläser füllt man am Boden mit kleinen Früchten wie Kirschen, Erdbeeren, Ribisel, legt darauf Biskuitscheiben oder Biskotten, die mit Rum beträufelt werden, gießt dann die Gläser mit der noch warmen Creme voll. Eventuell kann man oben eine Verzierung aus Schlagobers machen.

Nr. 96.

Fruchtereme mit Schlagobers.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg zerkochte weiße Äpfel, 20 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Cremepulver „Dibona“ mit Vanillegeschmack, 2 Löffel kaltes Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter festgeschlagenes Obers.

Zubereitung: Die Äpfel passiert man durch ein Haarsieb, gibt den Zucker und das mit dem Wasser aufgelöste Cremepulver hinzu. Das Ganze läßt man zirka 5 Minuten kochen, rührt bis zum Erkalten und mengt das Obers bei.

Man kann jedes beliebige Obst nehmen, achte aber stets darauf, daß der passierte Obstbrei dick eingekocht wird.

Nr. 97.

Kaffee creme.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Cremepulver „Dibona“ mit Vanillegeschmack, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 10 dkg Zucker, Kaffee-Essenz, Schlagobers, Haselnüsse.



Zubereitung: Aus dem Cremepulver wird laut Vorschrift eine Creme bereitet, nach dem Kochen mit Kaffee-Essenz abgeschmeckt, kalt gerührt und mit etwas geschlagenem Schlagobers vermengt. In Gläser füllen, oben gleichstreichen, mit Haselnüssen und Schlagobers verzieren.

Nr. 98.

Zitronen-Buttercreme als Tortenfülle.

Zutaten: 15 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver mit Zitronengeschmack, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 5 dkg Zucker, Saft und Schale einer Zitrone.

Zubereitung: Die Butter wird schaumig gerührt, die 10 dkg Zucker dazugemengt. Das Puddingpulver wird mit der Milch und den 5 dkg Zucker nach Vorschrift gekocht, kalt gerührt und löffelweise mit einer starken Schneerute in die Butter eingerührt. Zitronensaft und die feingeriebene Zitronenschale dazumengen.

Nr. 99.

Zitronencreme mit Früchten.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver mit Zitronengeschmack, 1 Ei, $7\frac{1}{2}$ bis 10 dkg

Zucker, 1 Zitrone, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ kg Obstmischung, bestehend aus Johannisbeeren, Stachelbeeren und Kirschen, oder Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren.



Zubereitung: Von $\frac{1}{2}$ Liter Wasser nimmt man 6 Eßlöffel weg und rührt damit das Puddingpulver und Eigelb an. Das übrige Wasser bringt man mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone zum Kochen, quirlt die Anrührmasse hinein, läßt einige Male aufwallen, nimmt vom Feuer, gibt den ausgepreßten Saft einer Zitrone hinzu und untermengt mit der Schneerute den steifgeschlagenen Schnee. Man läßt die Creme noch einmal aufkochen und rührt sie während des Auskühlens häufiger um. Das Obst kann man nach Wunsch in kleine Stückchen schneiden, etwas einzuckern, in Gläser füllen und dann mit der erkalteten Zitronencreme übergießen, so daß die Früchte nicht ganz bedeckt sind. Das schöne Aussehen der Gläser kann man noch erhöhen, indem man die Creme mit einigen Tupfen Schlagobers verziert.

* Nr. 100.

Götterspeise im Glas.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirschgeschmack, 1 Liter Wasser, Apfelmus.



Zubereitung: Aus der grünen und roten Götterspeise bereitet man laut Vorschrift auf dem Päckchen die Götterspeise, gießt von der Waldmeistergötterspeise eine Anzahl Gläser halbvoll. Die rote Götterspeise läßt man erkalten und fest werden. Nach dem Erkalten der grünen Götterspeise überdeckt man dieselbe mit einer dünnen Schichte Apfelmus und häuft auf dieses die Kirschgötterspeise, in kleine Stückchen gehackt. Als Verzierung kann man obenauf noch Schlagobers verwenden.

GESALZENE SPEISEN.

Nr. 101.

Gemüsepudding.

Zutaten: 1 kleine Rose Karfiol, $\frac{1}{4}$ Liter ausgelöste Erbsen, 1 Büschel Karotten, 15 dkg frische Pilze, 3 dkg Butter, etwas Petersilie.

Für die Béchamelsauce: 6 dkg Butter, 6 dkg Mehl, 2 dkg Dr. Oetker's Gustin, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 3 Dotter, 3 Klar Schnee, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver, Butter und Brösel für die Form.

Zubereitung: Den Karfiol, die grünen Erbsen und die kleinwürfelig geschnittenen Karotten kocht man in Salzwasser weich. Die blättrig geschnittenen Pilze werden in Butter mit Petersilie weich gedünstet. Eine lichte Béchamelsauce gießt man mit Milch auf und kocht dieselbe dick ein. Nach dem Überkühlen rührt man die Dotter, das Backpulver, die gut abgetropften Gemüse und zuletzt den festen Schnee ein, füllt die Masse in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Puddingform und kocht den Pudding 1 Stunde in Dampf. Gestürzt, kann er mit gerösteten Bröseln übergossen oder mit geriebenem Parmesan bestreut werden.

Nr. 102.

Grammelkakes.

Zutaten: 25 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 15 dkg Grammeln, 1 Ei, etwas Salz und feingestoßener Pfeffer, Neugewürz und Nelken.

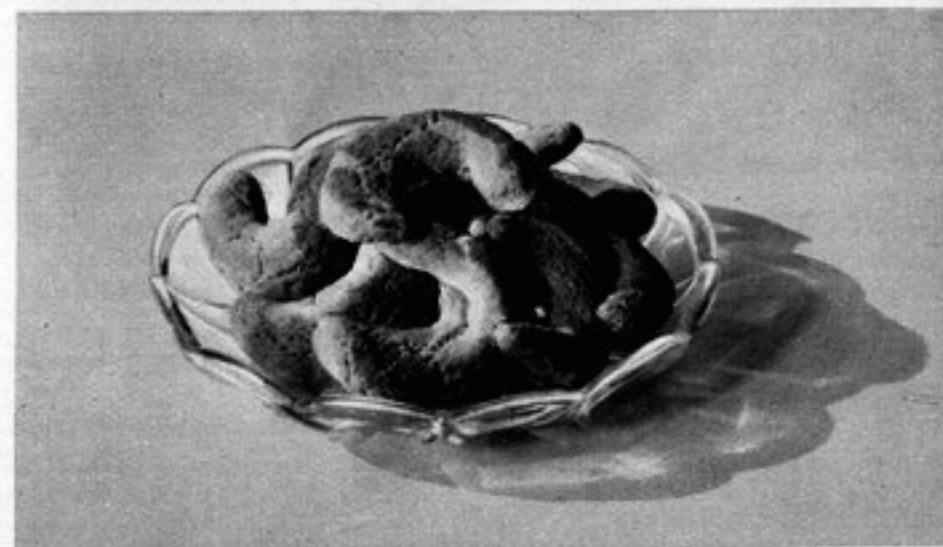
Zubereitung: Das mit dem Backpulver vermengte Mehl wird mit den Grammeln und dem Ei (wenn nötig 1 Eßlöffel Milch) und den Gewürzen sehr gut durchgeknetet. Man wälkt den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht runde Formen aus, die man kreuzweise einschneidet und mit Milch oder Ei bestreicht. Goldgelb backen. Heiß oder kalt vorzüglich.



Nr. 103.

Käsekipferl.

Zutaten: 10 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 10 dkg geriebener Parmesan, 1 Ei, 10 dkg Butter oder Fett.



Zubereitung: Man knetet aus obigen Zutaten einen Teig, formt Kipferl, bestreicht sie mit Dotter und bäckt hellgelb.

Nr. 104.

Käsestangen.

Zutaten: 15 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 6 dkg geschälte, geriebene Mandeln, 1 Dotter, 1 Prise Salz, 10 dkg Parmesan, 12 dkg Butter.



Zubereitung: Obige Zutaten verknetet man zu einem Teig, den man kleinfingerdick ausrollt, Stangerl, Keks oder andere Formen aussticht, die hell gebacken werden. Vor dem Servieren wird nochmals geriebener Käse daraufgestreut.

Nr. 105.

Kartoffelcroquettes.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg Kartoffel, 3 dkg Parmesan, 5 dkg Margarine, 1 Ei, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, etwas Muskatnuß; zum Panieren: 5 dkg Mehl, 3 dkg Dr. Oetker's Gustin, 1 Ei, 15 dkg Semmelbrösel, $\frac{1}{4}$ kg Fett zum Backen.

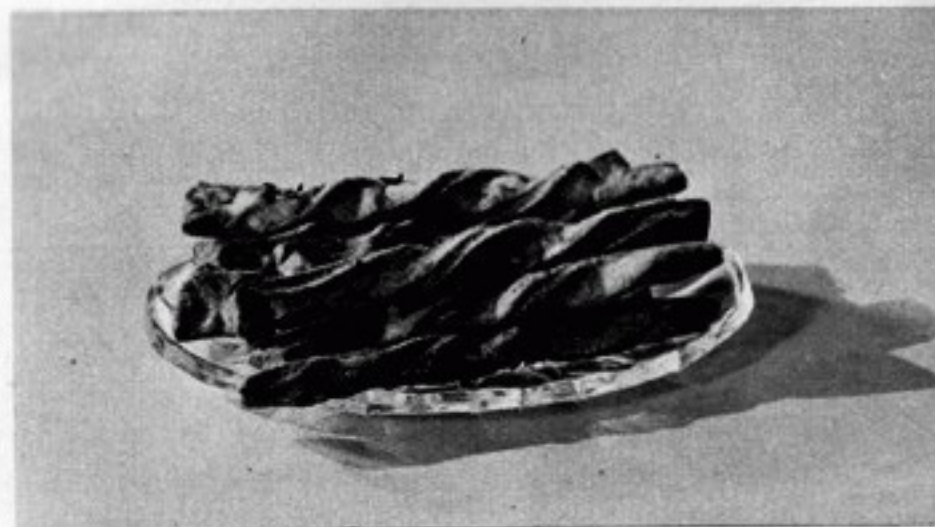
Zubereitung: Gekochte, geschälte, passierte Kartoffeln werden mit der Margarine, dem geriebenen Parmesan, Ei, Salz sowie Backpulver und Muskatnuß vermischt, zu Röllchen geformt, die man in der Mehlmischung, Ei und Bröseln paniert, in heißem Fett bäckt und auf Filtrierpapier abtropfen läßt.

Beigabe: Salate, Gemüse, Fleischspeisen. — Man kann auch gehackten Schinken unter die Masse mischen.

Nr. 106.

Salzstangerl aus Topfenteig.

Zutaten: $\frac{1}{8}$ kg Mehl mit $\frac{1}{4}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ kg Topfen passiert, $\frac{1}{8}$ kg Butter.



Zubereitung: Man verknetet die Zutaten zu einem Teig, rollt fingerhoch aus, schneidet fingerlange Stangerl, die man spiralg gedreht auf ein Backblech setzt, mit Ei bepinselt, mit Salz und Kümmel bestreut und goldgelb bäckt.

Nr. 107.

Schinkenomelette.

Zutaten: $\frac{3}{8}$ Liter Milch, 4 Dotter, 18 dkg Mehl mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“, 4 Klar Schnee, 10 dkg Schinken, Salz.

Zubereitung: Man bereitet aus Mehl mit Backpulver, Milch, Dotter, Salz und Schnee einen Omelettenteig, bäckt davon 8 bis 10 Omeletten, bestreut dieselben mit gehacktem Schinken und rollt sie zusammen. Beigabe: Salate, Gemüse.

Nr. 108.

Wursteroquettes.

Zutaten: 15 dkg Grieß, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, etwas Salz, 2 Eier, 3 harte Semmeln, 5 dkg Fett, 15 bis 20 dkg Wurst (Pariser, Krakauer usw.) oder Selchfleisch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin“; zum Panieren: 5 dkg Dr. Oetker's Gustin, 2 Eier, 15 dkg Brösel.

Zubereitung: Der Grieß wird in die kochende, gesalzene Milch dick eingekocht, mit in Fett gerösteten Semmelwürfeln, grob gehackter Wurst, Eiern und Backpulver vermischt, mit dem Gustin zu 10 cm lange Röllchen geformt, in Ei und Bröseln paniert und in heißem Fett goldgelb gebacken. Beilage: Salate, Gemüse.

EISREZEPTE.

Wenn man keine Eismaschine hat, setzt man eine Milchkanne in klein gehacktes, mit Salz untermengtes Eis und läßt die Masse darin gefrieren.

Nr. 109.

Kaffee-Schokoladeeis

für 6 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{3}$ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver zur Herstellung einer Schokoladenspeise, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 10 dkg Zucker, 1 dkg gemahlener Bohnenkaffee, 10 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Von der Milch nimmt man 5 bis 6 Eßlöffel voll, rührt damit das Puddingpulver an und läßt zirka 15 Minuten stehen. Die übrige Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht und dann die Speise nach auf der Packung angeführter Vorschrift bereitet. Der Kaffee wird mit dem Wasser aufgebrüht, filtriert und der Auszug unter den noch warmen Pudding gemischt. Erkalte wird die Masse in die Eismaschine gebracht und 10 bis 15 Minuten gefroren.

Nr. 110.

Makroneneis

für 6 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Makronen-Puddingpulver, $\frac{3}{8}$ Liter Milch, $7\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter flüssiges süßes Obers, 3 dkg Biskuits, $2\frac{1}{2}$ dkg abgezogene, feingehackte Mandeln, 1 Prise Salz, einige Tropfen Dr. Oetker's Rumaroma.

Zubereitung: Aus der Milch, dem Puddingpulver, Zucker und Salz kocht man nach gegebener Vorschrift einen Pudding und bringt ihn unter Umrühren zum Erkalten. Das Obers wird mit etwas Zucker geschlagen, mit dem Rumaroma gewürzt und unter den erkalteten Pudding gemischt. Man füllt die Masse in die Gefriermaschine, läßt halb anfrieren, untermengt dann die würfelig geschnittenen Biskuits, die feingehackten Mandeln und die Makronen, worauf man noch 10 bis 15 Minuten frieren läßt. — Wer eine Makronenbombe herstellen will, stellt die Eisbüchse ohne Rührwerk 3 bis 5 Stunden in Eis und Salz.

Nr. 111.

Vanilleeis

für 6 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $7\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Saucenpulver mit Vanillegeschmack, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Von der Milch nimmt man 4 bis 5 Eßlöffel, rührt damit das Saucenpulver an und läßt 5 Minuten stehen. Während dieser Zeit kocht man die übrige Milch mit dem Zucker und Vanillinzucker, nimmt vom Feuer, gibt die angerührte Masse hinein und läßt mehrmals unter Umrühren gut aufwallen. Nach dem Erkalten, währenddessen zweckmäßig gerührt wird, bringt man das Ganze in der Eismaschine zum Gefrieren, was etwa 15 Minuten dauert. Durch Zugabe von $\frac{1}{8}$ Liter geschlagenem Obers kann man das Eis verfeinern. Man friert in diesem Falle die Masse leicht an (etwa 2 bis 3 Minuten), mischt dann vorsichtig das geschlagene Obers darunter und bringt das Ganze in der Eismaschine noch 12 bis 15 Minuten zum Gefrieren.

Nr. 112.

Götterspeise-Fruchtgefrorenes mit Obers.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Himbeergeschmack, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, $\frac{3}{4}$ Liter flüssiges Obers, 1 Eßlöffel Staubzucker $\frac{1}{4}$ kg Weichselmarmelade.

Zubereitung: Aus dem angegebenen Quantum Wasser und dem Pulver bereitet man eine Götterspeise, die man erkalten läßt. Inzwischen schlägt man das Obers mit etwas Zucker (etwa 1 gehäuften Eßlöffel Staubzucker) und mischt unter das geschlagene Obers die Marmelade. Die erkaltete, noch flüssige Götterspeise bringt man in die Eismaschine, läßt 2 Minuten anfrieren und untermengt dann das Obers, worauf man noch 10 bis 15 Minuten frieren läßt.

INHALTSVERZEICHNIS.

	Seite
Einleitung	3

OETKER-PRÄPARATE.

Dr. Oetker's Backöle	5
Dr. Oetker's Creme-Pulver „Dibona“	5
Dr. Oetker's Einsiede-Hilfe	6
Dr. Oetker's Geleespeisen. — „Regina“-Speisegelatine	6
Dr. Oetker's Götterspeise	7
Dr. Oetker's Guglhupfmasse	8
Dr. Oetker's „Gustin“	8
Dr. Oetker's Hausnatron	8
Dr. Oetker's Puddingpulver	9
Dr. Oetker's „Purina“-Pudding	9
Dr. Oetker's Rote Grütze	10
Dr. Oetker's Saucenpulver mit Vanillegeschmack	10
Dr. Oetker's Vanillinzucker	10

OETKER'S ERPROBTE SPEISEN.

Kuchen.

Nr.		Seite
1.	Apfelkuchen, feiner	13
2.	Badner Kuchen	13
3.	Bananenkuchen	13
4.	Biskuitrolle	14
5.	Blitzkuchen	14
6.	Eiweißkuchen ohne Dotter	15
7.	Erdäpfelkuchen	15
8.	Gerollter Kuchen	16
9.	Gewürzkuchen, feiner	16
10.	Gitterkuchen	16
11.	Guglhupf, mittelfeiner	17
12.	Guglhupf mit Nüssen	18
13.	Guglhupf, Sacher-	18
14.	Kakaokuchen	18
15.	Kapuzinerbrot	19
16.	Königskuchen	19
17.	Lebkuchen, Nürnberger	19
18.	Lebkuchen ohne Honig	20
19.	Marmorkuchen	20
20.	Milchbrot	22
21.	Mohnkuchen	22

Nr.		Seite
22.	Mohnwecken	22
23.	Obstkuchen	23
24.	Obstkuchen, mürber	23
25.	Saftiger brauner Kuchen	24
26.	Schaumkuchen	24
27.	Sonntagskuchen	25
28.	Süßes Landbrot	25
29.	Topfenkuchen	25
30.	Vanillekuchen	26
31.	Zwetschkenkuchen, feiner	26

Torten.

32.	Arnbergtorte	27
33.	Biskuittorte, feine	27
34.	Blättertorte	27
35.	Feiertagstorte	28
36.	Haselnußtorte	28
37.	Haustorte	29
38.	Heidentorte	29
39.	Kaffeeorte	30
40.	Kakaotorte, billige	30
41.	Kakaotorte mit Nußcremefülle	30
42.	Malakoff	31
43.	Mohrentorte	31
44.	Nußtorte, schnelle	32
45.	Obsttorte mit Gelatine	32
46.	Orangentorte aus Mürbteig	33
47.	Punschtorte	33
48.	Sachercremetorte	34
49.	Sandtorte	34
50.	Schokoladetorte	34
51.	Schokoladetorte, vorzügliche	35
52.	Schwarze Torte	35
53.	Sparbiskuit oder einfaches Biskuit	36
54.	Weihnachtstorte	36
55.	Weintraubentorte	37
56.	Züricher Torte	37

Kleine Bäckereien.

57.	Anisbrezerl	38
58.	Anisbrot	38
59.	Apfelaufwurf	38
60.	Apfelschnitten	38
61.	Bäckerei, kleine	39
62.	Badener Kurschnitten	39
63.	Englischer Kuchen	39
64.	Fruchtschnitten	40
65.	Haselnußbäckerei	40
66.	Hausfreunde	41
67.	Honigherzen	41
68.	Kakes	42
69.	Lebkuchenbusserl	42
70.	Mürbes Backwerk, billiges	43

Nr.	Seite
71. Mürbe Bäckerei, feine	43
72. Mürbe Schnitten	44
73. Nußkrapferl	44
74. Nußschnitten	45
75. Oetker-Schnitten	45
76. Orangenschnitten	46
77. Rahmkoch	46
78. Rettungsringe	46
79. Schokoladebusserl	47
80. Schokoladeschnitten, vorzügliche	47
81. Stiftelschnitten	47
82. Teeherzerln	48
83. Teegebäck	48
84. Teeschnitten	49
85. Teestangerl	49
86. Topfenkrapfen	49
87. Universalbiskuit	50
88. Zwieback	50

Strudel.

89. Apfelstrudel, feiner	51
90. Grammelstrudel	51
91. Mürber Strudel	51
92. Oetker-Strudel	52

Puddings, Cremes, Geleespeisen.

93. Buttercreme als Tortenfülle	52
94. Pudding mit Fruchtsaft	53
95. Pudding mit Obst oder eingelegten Früchten	53
96. Fruchtcreme mit Schlagobers	53
97. Kaffeecreme	54
98. Zitronen-Buttercreme als Tortenfülle	54
99. Zitronencreme mit Früchten	54
100. Götterspeise im Glas	55

Gesalzene Speisen.

101. Gemüsepudding	56
102. Grammelkakes	56
103. Käsekipferl	57
104. Käsestangen	57
105. Kartoffelcroquettes	58
106. Salzstangerl aus Topfenteig	58
107. Schinkenomelette	59
108. Wurstcroquettes	59

Eisrezepte.

109. Kaffee-Schokoladeeis	60
110. Makroneneis	60
111. Vanilleeis	60
112. Götterspeise-Fruchtgefrorenes mit Obers	61

Mischsaal

Abfüllsaal

Maschinensaal
d. Kartonagen-
und Beuteler-
zeugung

Einige
Betriebsbilder
der Firma
DIELE OETKER